

CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



1953  70°  2023

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA
FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI



ISSN 1974-2681

N. 357, MARZO 2023 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT. MP-AT/C/RM/

Il volume Storia della Cucina Italiana a fumetti tradotto in otto lingue



MARZO 2023 / N. 357

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
GIOVANNI BALLARINI, GIUSEPPE BENELLI,
GIANCARLO BURRI, ELISABETTA COCITO,
FLAVIO DUSIO, ANTONIO GADDONI,
GABRIELE GASPARRO, ENRICO MAGGI,
GIORGIO MINISTRINI, MORELLO PECCHIOLI,
PAOLO PETRONI, GIOVANNI PICUTI,
MATTEO PILLITTERI, LUCIO PIOMBI, ANTONIO RAVIDA,
GIANCARLO SARAN, TULLIO SAMMITO,
ALDO E. TAMMARO, DARIO VECCHIONE,
GIANFRANCO VENORA, STEFANO VIOLA,
ANDREA VITALE, ROBERTO ZOTTAR.

CREDITI FOTOGRAFICI
ADOBE STOCK.



EDITORE
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
VIA NAPO TORRIANI 31 - 20124 MILANO
TEL. 02 66987018 - FAX 02 66987008
PRESIDENTE@ACCADEMIA1953.IT
SEGRETERIA@ACCADEMIA1953.IT
REDAZIONE@ACCADEMIA1953.IT
WWW.ACCADEMIA1953.IT



PERIODICO MENSILE
REGISTRATO PRESSO IL TRIBUNALE DI MILANO
IL 29-5-1956 CON IL N. 4049
SPEDIZIONE IN ABB. POSTALE 70%

QUOTA ASSOCIATIVA BASE INDIVISIBILE
E 150,00, DI CUI AI SOLI FINI POSTALI E 50
PER L'INVIO IN ABBONAMENTO DELLA RIVISTA

STAMPA
DIGITALLAB SRL
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



SPEDIZIONE
S.G.S., VIA MENALCA 23, ROMA

CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE
DEI DATI PERSONALI

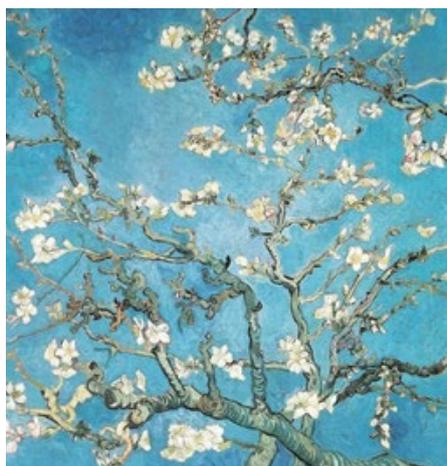
L'Accademia Italiana della Cucina, quale titolare del trattamento, con la presente nota informa che i dati personali degli associati sono trattati nel rispetto di principi di correttezza, liceità, trasparenza nonché di tutela della riservatezza e dei diritti dei propri associati per dare esecuzione alla gestione del rapporto associativo, come previsto dallo Statuto e dal Regolamento dell'Associazione, e per eventuali finalità connesse. I trattamenti sono svolti da soggetti autorizzati, in forma cartacea e informatica, in conformità con quanto previsto dal Regolamento UE sopra indicato e dalla normativa nazionale vigente. Per prendere visione dell'informativa completa prevista ai sensi del Regolamento UE, in particolare, per conoscere i diritti spettanti agli associati si rimanda al sito web dell'Associazione.



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana



L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI
E DA LUIGI BERTETT, DINO BUZZATI TRAVERSO,
CESARE CHIODI, GIANNINO CITTERIO, ERNESTO DONÀ
DALLE ROSE, MICHELE GUIDO FRANCI, GIANNI MAZZOCCHI
BASTONI, ARNOLDO MONDADORI, ATTILIO NAVA,
ARTURO ORVIETO, SEVERINO PAGANI, ALDO PASSANTE,
GIAN LUIGI PONTI, GIÒ PONTI, DINO VILLANI,
EDOARDO VISCONTI DI MODRONE,
CON MASSIMO ALBERINI E VINCENZO BUONASSISI.



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera "Ramo di mandorlo fiorito" (1890) di Vincent van Gogh, Van Gogh Museum, Amsterdam

Focus del Presidente

3 La Storia della Cucina Italiana a fumetti tradotto in 8 lingue (Paolo Petroni)



Attualità • Costume • Società

4 Cambiamenti climatici (Gianfranco Venora, Stefano Viola)



Tradizioni • Storia

6 I sapori della cucina nella narrativa di Italo Calvino (Giuseppe Benelli)

8 Galateo a tavola (Antonio Ravidà)

Territorio • Turismo • Folklore

9 Bergamo e Brescia Capitali italiane della Cultura 2023 (Lucio Piombi)



L'App dell'Accademia, in italiano e in inglese, è uno strumento agile e completo che consente di entrare nel mondo dell'Accademia, in ogni momento, con uno smartphone o un tablet. L'App si scarica gratuitamente da Apple Store per chi ha un iPhone o un iPad, o da Google Play per chi utilizza altri smartphone con sistema Android. Apparirà la schermata principale, articolata in quattro sezioni. Per accedere all'Area riservata dalla quale, tra l'altro, si può visualizzare il Carnet, o consultare le cariche degli Organi Centrali dell'Accademia, gli Accademici potranno inserire il numero della tessera; i Delegati utilizzeranno le credenziali di accesso fornite dalla Segreteria.



10 Mario Soldati, un piemontese cittadino del mondo
(*Giancarlo Saran*)

12 I cappelletti umbri (brutti ma buoni)
(*Giovanni Picuti*)



14 Vastedda della Valle del Belice Dop
(*Matteo Pillitteri*)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

16 La trippa: piatto povero, ma di gran gusto
(*Morello Pecchioli*)



18 Friggitrice ad aria... fritta
(*Roberto Zottar*)

21 È nato prima il raviolo o il tortello?
(*Antonio Gaddoni*)

22 Il metaverso in cucina
(*Elisabetta Cocito*)



24 Il caldo gusto delle spezie
(*Giovanni Ballarini*)

26 Una mela al giorno...
(*Flavio Dusio*)



28 Le lumache, cibo povero ma non sempre
(*Tullio Sammito*)

30 Il fungo dormiente
(*Giancarlo Burri*)

32 Umami: il quinto gusto
(*Enrico Maggi*)

34 Miele di *lupinella*
(*Dario Vecchione*)

36 Alimentazione consapevole
(*Giorgio Minestrini*)

Salute • Sicurezza • Legislazione

38 Un nuovo Regolamento sulla sicurezza alimentare
(*Andrea Vitale*)

39 Intossicazione da "listeria": incremento dei casi
(*Gabriele Gasparro*)

In libreria

40 Recensioni di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

- 41** Eventi e Convegni delle Delegazioni
- 44** Calendario Accademico
- 45** Accademici in Primo Piano
- 51** Attività e riunioni conviviali
- 67** 35, 40, 50 anni di Accademia
- 68** Carnet degli Accademici
- 69** Biblioteca "Giuseppe Dell'Osso"
- 70** International Summary





La Storia della Cucina Italiana a fumetti tradotto in 8 lingue

Un messaggio al mondo nell'anno del nostro settantesimo anniversario.

La seconda di copertina di questo numero di "Civiltà della Tavola" presenta una bella immagine del libro *Storia della Cucina Italiana a fumetti* tradotto in 8 lingue: inglese, francese, tedesco, spagnolo, portoghese, cinese, giapponese e arabo. Una foto di tutte le copertine, che da sola **simboleggia il successo che ha avuto questo libro**. Anche grazie al supporto del nostro Ministero degli Esteri (MAECI), abbiamo potuto realizzare questo complesso lavoro di traduzione, reso particolarmente difficoltoso sia dal linguaggio usato dai protagonisti, sia dagli spazi obbligati all'interno dei singoli fumetti. Un lavoro lungo e minuzioso che ha finalmente reso possibile la pubblicazione di questa opera che ora sarà fruibile in tutto il mondo. **Per la lingua inglese sono state stampate alcune centinaia di copie** distribuite nei Paesi anglofoni, mentre **per le altre lingue il libro è leggibile in formato e-book**. A breve verranno fornite tutte le semplici indicazioni tecniche per poter fruire del libro tramite smartphone, tablet e PC. Inoltre, tramite il MAECI, esso **sarà disponibile presso tutte le nostre Ambasciate, i Consolati, gli Istituti Italiani di Cultura** e altre organizzazioni culturali.

Uno strumento per avvicinare i ragazzi alla cultura e alla storia del nostro Paese

Anche questo è un modo per festeggiare i nostri 70 anni! Ho avuto occasione di vedere, di recente, come questo libro

di Paolo Petroni
Presidente dell'Accademia

sia uno strumento straordinario per avvicinare i ragazzi alla cultura e alla storia del nostro Paese. Grazie all'intuizione di una nostra Delegazione, con il supporto e il patrocinio del Comune, gli alunni di tutte le quinte elementari, cui era stato donato il libro, con l'ausilio del corpo insegnante, hanno svolto dei lavori, con disegni e brevi testi, sui piatti tipici del territorio e su alcune semplici nozioni storiche. Oltre 100 ragazze e ragazzi hanno seguito con attenzione e interesse la presentazione del libro e hanno risposto con correttezza a tante domande che venivano loro poste e, a loro volta, hanno fatto intelligenti e pertinenti richieste.

L'invito agli Accademici di far conoscere ai giovani le nostre radici

Un'esperienza emozionante che dimostra, nonostante la giovanissima età, come la cultura della cucina italiana sia un elemento di grande interesse nell'evoluzione della psicologia dell'età evolutiva. Ovviamente, le classi erano formate anche da molti alunni di altri Paesi che hanno così avuto modo di conoscere aspetti della vita familiare italiana sotto un punto di vista diverso da quello delle materie tradizionali. Questo esempio vuole essere un invito per tutti gli Accademici a far conoscere a figli e nipoti le nostre radici e la nostra storia attraverso i fumetti del libro. Un buon inizio per gli Accademici di domani.





Cambiamenti climatici

di Gianfranco Venora e Stefano Viola

Accademici di Caltagirone

*Conseguenze
sull'alimentazione
e sulla salute.*

I cambiamenti climatici sono lo stimolo dell'evoluzione, ma se avvengono troppo rapidamente, come accade negli ultimi decenni a causa dell'industrializzazione, **le specie viventi non hanno il tempo di evolversi e rischiano di estinguersi.**

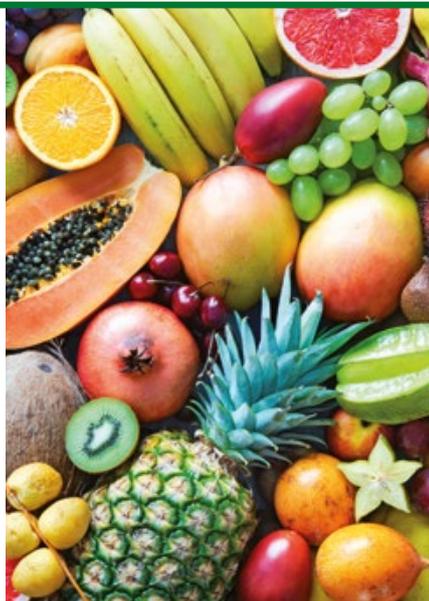
Analizzando **il fenomeno della siccità con riferimento alla Sicilia**, si rileva che nel quarantennio 1921-1960 è stato soggetto a siccità, con diversa intensità, il 50% della superficie dell'isola. Se consideriamo il decennio 1981-1990, si rileva che **il fenomeno in Sicilia si è acuito notevolmente**, accelerando il suo incremento tanto **da influenzare il 94% del territorio regionale.** Le alluvioni che si alternano a periodi di siccità minacciano le consuete produzioni ortofrutticole e mettono a rischio gli areali di coltivazione cerealicola che costituiscono la base della Dieta Mediterranea. Si rileva infatti che, **in soli 5 anni, la coltivazione di frutta tropicale**

e subtropicale, in Sicilia, è passata da pochi ettari a oltre 500 ettari, mentre il terreno coltivato ad arance è diminuito del 31% solo negli ultimi 15 anni; quello per i mandarini del 18% e quello per i limoni del 50% (dati riportati dal "Corriere Economia" che completa i dati dello studio Coldiretti "I tropicali italiani").

*L'alta temperatura marina
ha determinato la presenza
di mille specie aliene*

L'accelerazione dei cambiamenti climatici, oggi evidenti a tutti, è dovuta a molti fattori, tra cui le produzioni agricole intensive, l'allevamento, l'uso di prodotti chimici, la deforestazione. **Il comparto zootecnico causa il 51% e il settore alimentare, nel suo complesso, il 30% delle emissioni globali di gas serra.**





L'innalzamento della temperatura marina ha determinato la presenza di quasi mille specie aliene che si sono trasferite nel Mediterraneo da mari esotici; **a essere a rischio è la biodiversità**: infatti, ben il 20% delle specie del Mediterraneo non si trovano in nessun altro luogo e rischiano di essere sostituite dalla presenza di nuove specie. Lo stesso si registra per le piante: 1.597 specie aliene a fronte di 8.195 autoctone, in Italia.

La tropicalizzazione della Sicilia e contemporaneamente la sua desertificazione mineranno la cultura culinaria molto prima di quanto possiamo immaginare: **tra qualche anno non saranno più disponibili piante e frutti spontanei che caratterizzano piatti tradizionali**. Ciò accadrà anche in altri territori e per altre specie che sono alla base della cucina tradizionale regionale, un elemento caratterizzante la cucina italiana nel suo complesso.

I pericoli per la salute umana

Il percorso verso un'agricoltura a misura d'uomo è **la chiave necessaria per affacciarsi su un futuro** nel quale la tutela dell'ambiente e il rispetto dei diritti primari delle comunità devono tornare ad avere la priorità che spetta loro nella nostra scala di valori. Ciascuno di noi può assumere nuove abitudini e fare la propria parte per evitare un ulteriore peggioramento dello stato attuale di questa crisi climatica in atto.



Secondo l'OMS, gli effetti prodotti dal graduale e progressivo riscaldamento del Pianeta devono essere considerati tra i più rilevanti problemi sanitari da affrontare nei prossimi anni. **Aumentano i casi di allergie, di malattie croniche e respiratorie e di disturbi dell'umore**. Sono più facili le intossicazioni alimentari e le infezioni di ogni genere. Ci sono poi le malattie che sembrerebbero avere poco a che fare con il clima, ma che invece ne vengono fortemente influenzate. Non solo. **La radiazione solare reagisce con inquinanti presenti nell'aria**. L'aumento delle temperature può fare insorgere **alcune malattie anche negli animali da allevamento** creando la necessità di ricorso all'uso di antibiotici e/o altri farmaci veterinari con conseguenze nell'ambiente e nei prodotti derivati. Eventi meteorologici estremi comportano anche un **incremento del rischio di contaminazione microbiologica di cibo e acqua** con conseguenti epidemie infettive quali la salmonellosi.

Il clima nelle regioni settentrionali sta cambiando più velocemente della media



globale rendendo queste aree più **esposte al rischio di malattie infettive**. Si assiste, infatti, nel nostro Paese, alla ricomparsa o recrudescenza di agenti infettivi precedentemente endemici (quale il bacillo della tubercolosi) e all'arrivo di nuove malattie esotiche trasmissibili (come appunto la Dengue e la Chikungunya). Tutto ciò è causato da alcuni meccanismi naturali cresciuti a dismisura anche a causa di processi infaustamente causati dall'uomo.

Realizzare un modello circolare fra uomini, animali, piante e ambiente

Come scrive la ricercatrice Accademica **Ilaria Capua**, invadendo l'ambiente, distruggendo l'habitat della fauna selvatica, costringiamo gli animali a vivere in nuovi spazi, a volte molto ristretti, e i virus si trasferiscono da uno all'altro provocando catene di trasmissione di cui ignoriamo l'esistenza e non immaginiamo quali conseguenze potranno portare. Con la deforestazione, gli incendi delle foreste, il riscaldamento degli oceani, gli insetti, di conseguenza, migrano e i virus saltano da una specie all'altra. Siamo cresciuti con la convinzione di essere i padroni dell'Universo, che fossimo al vertice del sistema e con noi la nostra salute. Non è così. Dobbiamo pensare e concretamente realizzare un modello circolare che tenga conto delle interconnessioni fra le diverse componenti del sistema: uomini e altri animali, piante, ambiente.



I sapori della cucina nella narrativa di Italo Calvino

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

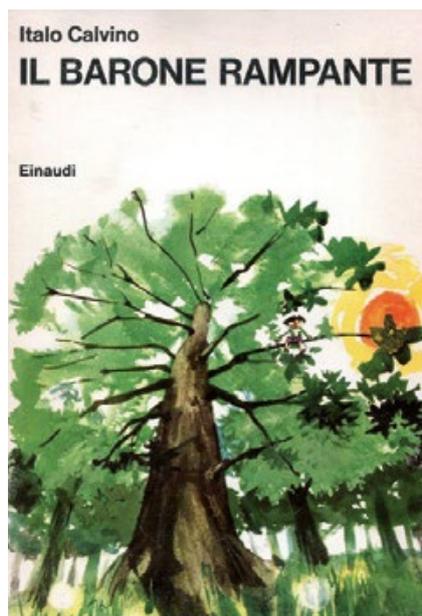
Una cornucopia dell'abbondanza, da cogliere e gustare come va colto e gustato il resto del mondo.

Italo Calvino, di cui quest'anno si celebrano i cento anni della nascita, è un'inesauribile fonte di piaceri letterari che toccano di frequente curiosità culinarie. Se le *madeleine* di Proust dischiudono "dimore in cui non saremmo stati in grado di penetrare", **le lumache di Calvino rappresentano un topos letterario unico e surreale.** Il *barone rampante* inizia con una serie di sgridate, ripicche e castighi, fino al giorno in cui **Cosimo Piovasco di Rondò** rifiuta le lumache e decide di arrampicarsi sugli alberi. "E io non scenderò più!". Con questa battuta l'erede di una nobile famiglia si ribella a una costrizione che considera ingiusta e sale sugli alberi del giardino per viverci tutta la vita. Salta di albero in albero e di ognuno, noce, fico, sorbo, leccio, olmo, faggio o quercia che sia, vengono indicate caratteristiche e abitudini, quasi fossero anche loro individui pensanti. Il piatto

di lumache diventa la bandiera dell'eterna lotta a tavola fra bambini e adulti, che fa dire a Cosimo: "Ho detto che non voglio e non voglio!", lasciando gli adulti in preda a crisi di nervi e sensi di colpa.

Un delirio di sapori e odori attraversa il racconto "Sapore Sapere"

Il racconto *Sapore Sapere*, apparso sulla rivista "FMR" il primo giugno 1982 e poi **ripubblicato con il titolo Sotto il sole giaguaro**, attraversa con un delirio di sapori e odori tutta la narrazione. I protagonisti sono marito e moglie durante un viaggio in Messico, dove il paesaggio assolato è assaporato come elemento di una potenziale ricetta da gustare. In un mondo in cui tutto si può vedere alla televisione, il solo modo di viaggiare che abbia un senso "implica un cambiamento totale dell'alimentazione, un inghiottire il paese visitato nella sua fauna e nella sua cultura, facendolo passare per le labbra e per l'esofago". **I cibi che gustano sono quasi tutti preparati secondo ricette raffinate di monache**, che evocano "i sapori di una cucina elaborata e audace", concepita come "campo di battaglia tra la ferinità aggressiva degli antichi dei dell'altopiano e la sovrabbondanza sinuosa della religione barocca". La risposta alla curiosità dei due turisti e al loro desiderio di un'esperienza unica e assoluta, avviene nel territorio dei Maja, di fronte al "bassorilievo del sole giaguaro", dove è rappresentato il re sacerdote nell'atto del sacrificio, visto come una discesa del corpo sacrificato agli dei sot-





tomarini e una rinascita nella vegetazione rigogliosa.

I curiosi francobolli immaginari emessi dallo "Stato di Mangiare"

Nel racconto *I francobolli degli stati d'animo*, in *Collezione di Sabbia*, **Donald Evans** realizza francobolli immaginari di paesi immaginari, **attraverso i sapori e gli aromi che coglie durante i suoi viaggi**. Dopo una vacanza in Italia, inventa un nuovo paese, lo "Stato di Mangiare", i cui raffinatissimi francobolli sono un museo d'ortaggi e frutti: dal pisello al capperi, dal pinolo all'oliva, dal fiore di zuccchino al rosmarino, dal sedano ai broccoli. Lo Stato di Mangiare dedica una speciale emissione alla ricetta per il pesto alla genovese; un'altra serie, datata 1927, esalta il cetriolo sotto forma di dirigibile. Durante la Seconda guerra mondiale, lo Stato di Mangiare viene invaso dall'esercito di Antipasto. Nel dopoguerra, una regione di Mangiare, chiamata Pasta, diventa autonoma e le "Poste Paste" emettono una serie che è uno splendido campionario di varietà di pastasciutta.

Calvino riconosce soprattutto che **se vuoi veramente conoscere una persona devi osservare dove fa da mangiare. Nel romanzo *Se una notte d'inverno un viaggiatore*, per ritrarre una donna sola negli anni Settanta, l'autore sceglie la cucina perché è "la parte della casa che può dire più cose di te"**. La disposizione degli arredi e degli utensili a portata di mano "fanno pensare a ricette elaborate ed estrose". Perfino "le collane di teste d'aglio appese" indicano ai suoi occhi "un rapporto coi cibi non distratto o generico". **La pagina culmina con l'apertura del**



frigorifero, dove si possono vedere: un uovo, mezzo limone quasi rinsecchito, crema di marroni, olive nere, scorzobianca in vasetto. Da questa lista si spande il lieve fascino di una donna "estroversa e lucida, sensuale e metodica", che cucina per sé con la stessa cura che metterebbe nel farlo per altri.

Il cibo è ricchezza "mentale, estetica, simbolica"

Tuttavia, mangiare non è lo stesso per tutti. Lo dimostra *La pietanziera*, un racconto che fa parte della raccolta **Marcovaldo**, un eroe poetico e proletario nell'Italia del miracolo economico. La pietanziera è un recipiente tondo e piatto, svitabile. "Già il movimento di svitare il coperchio richiama l'acquilina in bocca, specie se uno non sa ancora quello che c'è dentro..." Mangiando, Marcovaldo pensa: "Perché il sapore della cucina di mia moglie mi fa piacere ritrovarlo qui, e invece a casa tra le liti, i pianti, i debiti che saltano fuori a ogni discorso, non mi riesce di gustarlo?". Accadde che la moglie Domitilla comprò una grande quantità di salsiccia e per tre sere di seguito, a cena, Marcovaldo trovò salsiccia e rape. "Ora, quella salsiccia doveva essere di cane; solo l'odore bastava a fargli scappare l'appetito. Quanto alle rape, quest'ortaggio pallido e sfuggente era il solo vegetale che Marcovaldo non avesse mai potuto soffrire. A mezzogiorno, di nuovo: la sua salsiccia e rape, fredda e grassa, lì nella pietanziera". La soluzione insperata avviene con lo scambio di "una frittura di cervella morbida e riccioluta come un

cumulo di nuvole", di un bambino alla finestra, chiuso in castigo perché si rifiuta di mangiare e invidia la salsiccia. Quand'ecco, alle spalle del bambino, compare un'arcigna governante che si mette a gridare: "Al ladro! Al ladro! Le posate! - Marcovaldo s'alzò, guardò ancora un momento la frittura lasciata a metà, s'avvicinò alla finestra, posò sul davanzale piatto e forchetta, fissò la governante con disdegno, e si ritrasse".

Il cibo è ricchezza "mentale, estetica, simbolica", come sottolinea **Palomar** nell'ultimo romanzo di Italo Calvino, pubblicato nel 1983. Un racconto ci mostra **il protagonista in un negozio di formaggi** parigino che si perde **immaginando ciò che c'è dietro ogni formaggio**: il pascolo verde che lo ha prodotto, i prati profumati della Provenza, i segreti della sua lavorazione. "Questo negozio è un dizionario; la lingua è il sistema dei formaggi nel suo insieme: una lingua la cui morfologia registra declinazioni e coniugazioni in innumerevoli varianti, e il cui lessico presenta una ricchezza inesauribile di sinonimi, usi idiomatici, connotazioni e sfumature di significato, come tutte le lingue nutrite dall'apporto di cento dialetti". Infine Palomar va dal macellaio a comprare tre bistecche. **La macelleria è un tempio** dove "i riti permettono di placare il rimorso per l'uccisione d'altre vite al fine di nutrire la propria". Ciò che resta è un sentimento vago di pietà e timore, misto al piacere anticipatore di immaginare "quel" taglio di carne in un arrosto, in una grigliata o in un bollito misto. La carne, allora, non sarebbe che un altro frutto della cornucopia dell'abbondanza da cogliere e gustare come va colto e gustato il resto del mondo.



Galateo a tavola

di Antonio Ravidà

Delegato onorario di Palermo-Mondello

Convivi gourmet ripropongono l'interrogativo "Mangiare per vivere o vivere per mangiare?"

Non sveliamo misteri parlando di *Galateo ovvero de' costumi*, scritto nel 1551 da Monsignor **Giovanni Della Casa**, rinascimentale profeta del *bon ton*, nato a Borgo San Lorenzo e, appena cinquantenne, passato all'altra vita a Montepulciano. **Fu promotore della più intransigente ortodossa "buona creanza"**. Con modulazioni certamente meno severe, tuttavia, la "voce in capitolo", nel campo alimentare dell'Ottocento, gliela contese a pieno titolo **Pellegrino Artusi** che era di Forlimpopoli.

Convivi gourmet a base di leccornie predilette dai cosiddetti mangioni ripropongono l'interrogativo "Mangiare per vivere o vivere per mangiare?". E premiati chef suggeriscono incognite e certezze sulla fama. **Ingrid Bergman**, star nel passato che non si cancella, confidò: "Non ho mai cercato il successo per avere fama e soldi, nel successo contano passione e talento".

Le proibizioni prevalgono ampiamente sulle concessioni

Volendo limitarci alle tematiche sul *bon ton*, vale la pena osservare che le proibizioni prevalgono ampiamente sulle concessioni, anche limitate alla cerchia familiare. Nel vigente decalogo, infatti, **spiccano i divieti fra cui lo strafogarsi per ingordigia**, magari nell'intento di stare al passo con i commensali. Senza dimenticare che è inesistente il record



di lentezza o celerità e va calcolato il famoso e intramontabile adagio **"A tavola non si invecchia"**, indipendentemente dal mito di **Gordon Ramsay**.

Nell'inedito manuale delle buone maniere, dalle cucine che possiamo definire altolocate a quelle borghesi-proletarie, l'elenco è lunghissimo. In primo luogo **sono out l'iniziale "Buon appetito" nonché il passaggio di posate da una mano all'altra**. Mi ostino a dubitare se davvero sia possibile mangiare con coltello e forchetta i crostacei (gamberoni, aragoste), i frutti di mare, le cosce di pollo.

Nelle tavolate contadine o paesane, addirittura si apparecchia con al centro un solo piatto, una teglia oppure un tagliere, in particolare per la polenta, per il cuscus o per la paella.

Il ruolo del monsù, dei camerieri, dei sommelier era più che importante

Nelle dimore dell'aristocrazia o della borghesia opulenta era consuetudine **separare bambini o adolescenti** così da esentarsi da lacci e laccioli imposti

dal protocollo e per lasciare "liberi" gli adulti.

Ancora oggi un capitolo a sé merita l'**ordine in cui si viene serviti**, con *in pole position* il rango delle persone. Nell'indimenticabile *Il Gattopardo* di **Giuseppe Tomasi di Lampedusa**, il principe **Fabrizio Salina** aveva la precedenza assoluta sulle donne (Ah! La parità di genere) e sul prete della sua casata padre Pirrone.

Il ruolo del monsù, del personale delle cucine, dei camerieri con i guanti bianchi, dei sommelier, dei maggiordomi era più che importante. Come **Anthony Hopkins**, nel celebre film *Casa Howard*, nella rigida atmosfera vittoriana dell'ultimo dopoguerra inglese post-nazismo.

Nessun dubbio sul fatto che sia nettamente meglio non ingozzarsi. Non tutti sanno, per esempio, che **Giosuè Carducci** confessava di essere un peccatore alimentare. Il toscano di Pietrasanta non era affatto poetico quando recitava il *mea culpa* per le quasi giornalieri scorpacciate da onnivoro: maccheroni, pesce, carne, una dozzina di ostriche e anche due bottiglie di "Vesuvio" e "Posillipo", vini napoletani.

Cose del tempo che fu? Può darsi, ma secondo me non tanto...



Bergamo e Brescia

Capitali italiane della Cultura 2023

di **Lucio Piombi**

Delegato onorario di Bergamo

Anche la cucina è cultura.

Lo meritano ampiamente questo titolo, le due città, così duramente colpite, nel recente passato, dalla "pandemia Covid".

È stato **giusto trasformare le due città, idealmente, in una sola, superando le piccole tradizionali rivalità esistenti.**

Con riferimento a **Bergamo**, è indubbio che la cucina sia "cultura" e non solo perché proprio lì sia nata, nei lontani secoli, una delle paste ripiene più note, i **casoncelli**, che contendono ai tortellini bolognesi la notorietà sulle più celebrate tavole, ma anche perché può vantarsi di **produrre tanti noti formaggi** e ben nove di essi hanno ottenuto il maggior numero di Dop europee di tutta la penisola: il più noto e più diffuso è il **taleggio** e il più recente e celebrato è lo **strachitunt**.

Cultura e gastronomia bergamasche

Tipico bergamasco è il dolce chiamato polenta e osei (da non confondere con la preparazione veneta salata): una mezza sfera di pan di Spagna bagnato con il Rhum e farcita con crema al burro aromatizzata al gianduia e confettura di albicocche e rivestita da una spessa copertura di marzapane giallo, per dargli l'aspetto di una polentina di mais. Sopra, tanti piccoli uccellini di marzapane rivestito di cioccolato. Tornando al **binomio "cultura e gastronomia"**, è dal 1998 che la definizione di "bene culturale" si amplia a tutti i beni che hanno un riferimento alla storia della civiltà, e a tutti quelli di interesse storico, artistico, ambientale e paesaggistico. Anche alla gastronomia quindi, poiché **pae-**



saggio e alimentazione sono legati da relazioni reciproche. L'alimentazione non è solo una necessità dell'uomo, ma ha valenze anche economiche, sociali e soprattutto culturali.

Cerimonia per festeggiare il riconoscimento

La sera del 21 gennaio scorso si è svolta a Bergamo Bassa, nella sua più grande piazza, con un enorme palco che inquadrava le seicentesche mura venete di Città Alta, la festa di inaugurazione per celebrare il riconoscimento di Città della Cultura. Si sono radunati, nella gelida notte, **ben 25.000 concittadini** e dopo discorsi, sfilate e fuochi artificiali, quell'enorme folla ha trasformato piazza e viali circostanti in una enorme discoteca a cie-

lo aperto dove tutti, senza nessun preavviso e organizzazione, ballavano e cantavano. Si è assistito, con commozione, al ricordo del poeta in lingua, **Giacinto Gambirasio**, che ha definito, all'inizio del 1900, il "*caràter de la rassa bergamasca: fiama de rar; sòta la sènder, brasca*" (il carattere della razza bergamasca s'infiamma raramente, ma sotto la cenere si nasconde la brace); quelle braci si sono improvvisamente e sorprendentemente manifestate riaccendendosi. Anche Brescia avrà modo di mostrare tutte le sue bellezze e competenze della cultura anche in campo gastronomico e specialmente enoico.

Numerosissime sono le iniziative che si stanno realizzando nelle capitali della cultura 2023 **in ambito gastronomico**; sia i ristoranti più rinomati sia le osterie di campagna e i magnifici rifugi montani hanno perfezionato i loro menu curando il successo dei piatti più tipici.



Strachitunt



Il dolce "Polenta e osei"



Mario Soldati, un piemontese cittadino del mondo

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

*Attraverso la sua
narrazione
multimediale,
ha documentato
le tracce di un
passato gastronomico
a rischio di estinzione.*



I suo baffo e l'occhio sornione erano testimoni di un'Italia che ha raccontato in svariati modi, dalla letteratura, al cinema. Con taglio e stile originali, è stato tra i pionieri della televisione, un mezzo che, parole sue, "sarebbe entrato nella società cambiandola per sempre". Con una tale chiave di lettura, assume ancora più valore la sua trasmissione **"Viaggio nella valle del Po, alla ricerca dei cibi genuini"**. Un'anteprima assoluta che lo ha reso il primo divulgatore di quella che ora viene anche definita cultura materiale, un tempo relegata, forse per pudore, in ombra rispetto a quella classica, in un'Italia custode di storie millenarie. **Delle dodici puntate, ben cinque sono dedicate al Piemonte nativo**, anche se parte della sua vita si è svolta a Roma e poi a Tellaro, sul Golfo de La Spezia. Come ha ben sintetizzato una sua attenta biografa, **Monica Mercedes Costa**, quella di Soldati è una sorta di **antropologia gastronomica** "dove la valenza storica e sociale dei cibi si ricollega a quella dei vari protagonisti dei suoi racconti". Con gli orizzonti a dimensione di *boom* economico emerge un **autore attento a documentare le tracce di un passato a rischio di estinzione** con la volontà, attraverso la sua narrazione multimediale (letteraria e televisiva), di **adoperarsi per preservarlo a futura memoria**.

*Avverte il turista che a Torino
"il gusto oramai è corrotto"*

Torino sta diventando il volano del rimesscolamento sociale del Nord Italia, con **importanti flussi di emigrazione dal Sud**. Si spiegano così gli ambulanti che propongono i **pezziduri** (o **scumuni**), una

specie di zuccotto alla siciliana, assemblato, dopo un passaggio in congelatore, con cioccolato, zabaione e pan di Spagna. Ma a Torino, in quegli anni, **si sta perdendo la tradizione che l'aveva resa eccellenza** nel passato. Avverte il potenziale turista che "il gusto oramai è corrotto" e di stare attento quando si siede a tavola perché "i camerieri delle trattorie lo riconoscono con un'occhiata e gli danno quel che capita". **Però ci si salva ancora con il buon vino**, salvo avere le giuste precauzioni. Quando si presenta al banco dell'oste **"il vero torinese ordina 'n biccer d vin"**, ma queste due parollette, quasi in codice, "devono essere pronunciate sbadatamente e sottovoce", come da qualcuno che ne abbia l'abitudine, perché altrimenti "l'imperfetta pronuncia del dialetto è sufficiente a evitare l'apparizione della vera bottiglia, del vino genuino". Posto che il torinese vero è persona di poche parole c'è sempre il piano B, che può suggerire solo un consumato regista. **"In certi casi meglio che la richiesta avvenga completamente senza parole**, con un semplice atto del mento, una breve scossa dal sotto in su, l'occhio destro semichiuso". Roba da fare i provini in albergo prima di uscire.

*La scoperta dei cibi genuini
fuori dalle città*

Il vero Piemonte si può trovare fuori dalle città e così il nostro Soldati ne racconta le varie eccellenze, per esempio il **castelmagno**. Il nome di probabile derivazione da un **monaco benedettino**, tale **Magno**, che operava nell'alta valle Grana considerato, per le sue opere, protettore del bestiame e dei pascoli. Era il formaggio



che **Gianni Agnelli** offriva ai suoi ospiti, forse per "quel suo granino, vera grande delizia da schiacciare contro il palato", come amava definirlo **Corrado Barberis**, pioniere della sociologia rurale. **Gino Veronelli** non aveva dubbi. **Era il miglior formaggio del mondo** tanto che, nel 2002, vinse il titolo iridato, categoria pasta dura, surclassando il più noto parmigiano reggiano. **Un'altra Cenerentola dal gusto regale è il bruss**, "un impasto di vari formaggi fatti fermentare a lungo, mescolati assieme" in vasi ermeticamente chiusi. "Se fatto a regola d'arte, il primo boccone fa restare senza fiato", sotto vari aspetti... per chi ha avuto l'ardire di provarlo. Suo **massimo ambasciatore Vincenzo Monticone, a Mongreno**.

Tra le valli alpine, il salto dal pascolo al torrente può essere dietro l'angolo, ed ecco veleggiare tra i flutti la **trota fario**, o trota regina. L'aneddoto conseguente: **Elena di Savoia**, consorte di **Vittorio Emanuele III**, passava le vacanze estive nel Cuneese; **si era appassionata alla pesca** dopo che alcuni locali le avevano fatto apprezzare le prelibatezze di quella creatura con la livrea dai riflessi argentei e dorati. Soldati, più laicamente, **sceglie come testimonial un certo Mattio**, con la troupe a inseguirlo mentre saltellava di roccia in roccia, lungo le rive del torrente. "Avevo solo due telecamere, ma ne sarebbero servite una dozzina e alla fine dovetti accettare la volgarità del trucco". Questo si svolse in due tempi, come un film, ma senza pubblicità. "Il pescatore frusta l'aria con il suo fulmineo gesto e agita la canna" facendo credere che la trota avesse abboccato mentre poi, nel piano sequenza successivo, quella che fu inquadrata penzoloni dall'amo era già

stata pescata. "Quando la tirarono su, subì l'umiliazione di non vederla guizzare".

L'abilità di incuriosire l'occhio dello spettatore

A **Ponti in val Bormida**, con la **festa del polentone**, si sente l'abilità del regista consumato nel **gestire la trama** per incuriosire l'occhio dello spettatore. **Per alcuni minuti non vi è telecronaca, il ritmo lo dettano i suoni e i colori** di questo rito che affonda le sue **origini nel lontano 1571**, quando i **quadarari** (calderai), provenienti dalla cosentina **Dipignano**, si presentano al **conte del Carretto**, signore del borgo, pronti a offrirsi per **riparare pentole e tegami** consumati dall'usura del focolare domestico. Il nobile rilancia lesto. Offre loro ospitalità. **C'è un enorme pentolone che ha bisogno di tornare a fare polenta per tutti**. Detto fatto (e riparato). **Tutto il popolo scende in piazza** per ricambiare l'opera dei bravi artigiani. Gli uomini lo riempiono di farina, le donne svuotano le loro dispense di uova, cipolle e baccalà. **Una tradizione secolare, dai sette quintali di prodotto finale** che, dal 1965, si svolge ad anni alterni nelle due città, ideale gemellaggio nordsudista del Bel Paese.

Un'antologia di storie e tradizioni

Il raddomante della cinepresa soldatiana racconta un'antologia di storie e tradizioni. **In val di Susa troviamo il pollo alla babi**, ma non ha nulla di dieta pediatrica.

In realtà è **un pollo alla diavola**, aperto sul petto e schiacciato ripetutamente con il batticarne sino a farlo diventare brutto come un rospo (*babi*, in piemontese). Il seguito è un attento rituale di cottura alla griglia che coinvolge tutta la combriccola di amici e parenti.

In pieno stile neorealista il racconto della contrattazione tra mediatori al mercato di Fossano, la Wall Street della fassona piemontese, perché, come testimonia un macellaio locale al microfono di teleSoldati, **"qui ci sono le carni più buone di tutta Italia, e quindi del mondo"**. La compravendita si conclude velocemente "con una vigorosa stretta di mano e il mediatore che taglia un ciuffo di peli sulla groppa del vitello". "Mi rinresce per i miei amici banchieri, ma **i contadini non si fidano degli assegni**".

Diari di bordo di un'Italia, quella del boom economico, **a rischio di perdere la memoria**, preda della frenesia mercantile diffusa con le nuove forme di pubblicità animate da un'economia a rincorrere i grandi numeri. Lo testimonia il Soldati **viandante tra Langhe e Monferrato** con l'amico fidato **Gaudenzio Casanova**. "Entrammo in una trattoria a **Ghemme**, ma il Ghemme non c'era. L'oste ci liquidò con uno sbrigativo o Chianti o Bardolino". Andò peggio a **Gattinara**. Solo Chianti e così sia. La resistenza alla modernità omologante era oramai prossima. Cita **Luigi Einaudi**, "il suo genio era una cosa sola con la semplicità della sua anima" tanto che, come gli confidarono le sorelle Bersia, figlie dell'enologo che curava la cantina di famiglia, "rifiutò un contratto vantaggiosissimo della Compagnia Internazionale vagoni letto per una fornitura esclusiva".



I cappelletti umbri (brutti ma buoni)

di **Giovanni Picuti**

Accademico di Foligno

Il nome deriva dalla tipica forma che ricorda un cappello.



Pur volendo accreditare l'area geografica in cui comunemente si attribuisce la nascita dei cappelletti in brodo di cappone (quella compresa tra Reggio Emilia, Ferrara e Cesena), è innegabile che nel tempo si siano sviluppate tradizioni parallele che hanno consentito ad altre città, di un circoscritto areale, di rivendicarne la primogenitura. I cappelletti "brutti ma buoni" che si consumano diffusamente tutto l'anno nell'Umbria pedemontana, posta alla sinistra idrografica del Tevere, sono un prestito della cucina emiliano-romagnola. La loro ricetta (la n. 7) è stata pubblicata per la prima volta nel 1891 da **Pellegrino Artusi** nel suo manuale di gastronomia, pietra miliare della cucina italiana. Tuttavia, non sono quelli farciti con ripieno a base di ricotta (o

ricotta e raviggiolo), petto di cappone o lombata di maiale, i cappelletti ai quali le massaie umbre (e marchigiane) si sono attenute nel corso degli anni. In Umbria, più che altrove, ogni famiglia segue la propria tradizione, i propri ingredienti, i tempi e i modi di confezionamento, senza tuttavia scostarsi dalle ricette tramandate dai propri maggiori. Insomma, ogni casa ha la ricetta migliore. Qui i cappelletti fanno il loro ingresso attraverso il Montefeltro e l'Eugubino Gualdese, considerata la contiguità (geografica, gastronomica e culturale) con le zone di "origine" e maggiore diffusione. Se ne trova conferma nel testo *Umbria in bocca* (Il Vespro Cucina Umbra, Perugia, 1977) dove si parla di cappelletti con riferimento a quelli eugubini di fine Ottocento.

In Umbria la tradizione è ritenuta antichissima

Quanto a Foligno, dove non c'è ricettario di famiglia che li ignori, la ricetta di riferimento si ricava da uno studio relativamente recente, edito nel 1988 dall'Università della Terza Età, dal titolo *Pane e Campanatico - alimentazione nel Folignate tra le due guerre*. È vero, niente in confronto a **Salimbene da Parma**, cronista duecentesco che riferisce di aver mangiato polpettine di pesto (lo stesso impiegato nei cappelletti) non ancora avvolte nell'involucro di sfoglia spianata dal mattarello. Bazzecole di fronte alla ricetta del cuoco segreto di Pio V, che elenca con scrupolo maniacale la ricchezza di ingredienti (ricetta numero





178, sotto il titolo "Per far tortelletti con pancia di porco et altre materie dal vulgo chiamate annolini". [...] "Piglinosi libre quattro di pancia di porco fresca, senza cotica, e facciasi alessare di modo che sia ben cotta, [...] et abbiassi altrettanto di zinna di vitella ben cotta e battasi con essa et una libra e meza di carne magra di porco giovane [...] e quando sarà battuta ogni cosa insieme, mettavisi una libra di cascio parmeggiano grattato [...] e come sarà fatta tal composizione abbiassi un sfoglio di pasta [...] e faccianosi gli annolini piccioli come faggiuoli o ceci, e congiunti con li lor pezzetti in modo che sieno venuti a foggia di cappelletti;" La ricetta di **Bartolomeo Scappi** conferma che **la foggia a cappelletto preesisteva all'annolino e anche al tortellino**.

Niente, dicevamo, al confronto della storia boccaccesca tratta dalla *Secchia Rapita* del **Tassoni**, che considerava la sagoma del cappelletto a imitazione dell'ombelico di Venere sbirciato dal buco della serratura da un locandiere guardone. In Umbria, la tradizione è ritenuta antichissima, sebbene le fonti scarseggino, almeno fino a quando qualche archivistica non si decida approfondire.

Entrarono nella regione dalle Marche, sia pure con ingredienti diversi

Nel versante occidentale dell'Appennino Umbro Marchigiano per ora ci si accontenta di mandare a memoria le ricette, di rinnovare i riti della preparazione cui spesso partecipano anche gli uomini di casa. Ci si cimenta a esasperare il simbolismo molto sentito dai discendenti della vecchia società contadina, per la quale il cappelletto - rallegrando gli occhi ancor prima che il palato - rimane il segno delle feste religiose di Natale e Capodanno. In verità, **in Umbria, i cappelletti si fanno e si consumano sempre**, nelle famiglie quanto nei ristoranti più legati alla tradizione. A nulla valgono (ma questo è il bello della cucina italiana) le raccomandazioni di non incorrere in equivoci dettati da perniciosi campanilismi e nelle rivendicazioni di territorio; sono inutili i richiami a tener presente che non esiste una ricetta originaria (ivi inclusa quella dell'Artusi che passa per il primo codificatore) nemmeno per gli spaghetti, figuriamoci per i cappelletti.

Ipotizziamo che, attraversando l'Appennino, i cappelletti entrarono nella Regione di Mezzo, non bagnata dal mare, dalle vicine Marche, fino a diventare preparazione che trova larga diffusione tra le due guerre, con minore, ma non trascurabile, impatto sui ricettari dei territori oltretevere, dove questa pasta ripiena incontrò forse le resistenze della cucina di origine granducale. Gran parte delle ricette marchigiane, dove il ripieno è a base di carni stufate, sedano, carota, formaggio grattugiato, noce moscata e qualche graffio di scorza di limone, sono più confacenti a quelle umbre [cappone, prosciutto, magro di maiale e vitella, formaggio grattugiato, noce moscata, buccia di limone e quella "tassativa" adottata nel Nocerino-Gualdese: pollo, tacchino, manzo, vitello, maiale, un giro d'olio, burro e noce moscata], circostanza che potrebbe deporre per origini separate, anche se soggette a influenze rispetto a quelle dell'Emilia-Romagna, dove il ripieno è preparato essenzialmente con formaggi.

Gli scambi di tradizioni gastronomiche fra territori confinanti

Del resto, i prestiti e gli scambi tra le due, o più, tradizioni gastronomiche, anche al netto dei cappelletti, derivano dal fatto che anticamente il territorio umbro comprendeva anche Pesaro e Rimini, estendendosi fino all'area etrusca di Spina. Soprattutto in epoca ducale, i traffici con l'Umbria erano più intensi di quelli con la Toscana. Gli urbinati scrutavano oltre l'Appennino dalle loro torri di avvistamento rivolte non a caso verso l'Umbria, anziché puntare la costa. Varcato o non varcato il Rubicone, grossi come a Foligno e a Nocera Umbra o piccoli purché stiano in tre in un cucchiaino da brodo (accadeva nelle "migliori" famiglie), aggiunti di una salsiccia o di una fetta di prosciutto marinata, rimane il fatto che i cappelletti rinsaldano il legame di gruppo. E anche l'etnia. Comunque è inutile applicarsi tanto se il loro destino è quello di finire nel surgelatore.



Vastedda

della Valle del Belice Dop

di Matteo Pillitteri

Accademico di Sciacca

Un formaggio di pecora a pasta filata, che va consumato fresco, espressione delle antiche tradizioni dei casari siciliani.

La Valle del Belice ha una lunghissima tradizione nella pratica dell'allevamento ovino, soprattutto finalizzato alla produzione di formaggi, fra cui si distingue la *vastedda*, prodotta solitamente nei mesi compresi tra giugno e settembre, che si **ritrovava spesso nelle feste della tradizione contadina**. La producevano storicamente gli abili casari, tentando di **recuperare i pecorini che presentavano difetti**. Il nome deriva, infatti, **dal dialetto vasta, cioè**

guasta, andata a male. La tradizione casearia, nelle metodologie e nelle tempistiche, è rimasta pressoché invariata: le pecore sono ancora allevate al pascolo e riparate in ovili che garantiscono il totale benessere degli animali e di conseguenza la migliore qualità del latte. La *vastedda* è **un formaggio a pasta filata ottenuto da latte ovino** intero, crudo, di pecore di razza Valle del Belice, alimentate al pascolo, o con foraggi freschi, fieno, paglia o altro materiale vegetale





fresco; **ha ottenuto la Dop** come riconoscimento e tutela del valore storico-culturale, del legame con i territori della valle del Belice, delle antiche tradizioni dei casari siciliani.

Si narra che la scoperta di questo formaggio si debba a un pastore che, avendo lasciato inacidire per errore un formaggio di latte ovino, pensò bene di recuperarlo immergendolo in acqua bollente. Questo iniziò a filare e, incuriosito dal fenomeno, il pastore pose il formaggio in un piatto fondo di ceramica da cui ne assunse la forma. Dopo averlo fatto raffreddare, lo assaggiò e rimase piacevolmente colpito.

Il metodo di produzione secondo il disciplinare

Il latte, di una o due mungiture, **deve essere lavorato entro e non oltre le 48 ore**. Viene quindi filtrato con appositi setacci e/o filtri in tela, riscaldato fino alla temperatura massima di 40 °C in caldaie di rame stagnato, versato in tine di legno e infine coagulato con caglio di agnello in pasta. La cagliata così ottenuta deve essere rotta in grumi molto piccoli, delle dimensioni di un chicco di riso, con l'ausilio di un mestolo, detto rotula. **La massa caseosa si preleva dalla tina e si deposita in fucelle di giunco**, senza operare alcuna pressatura della pasta, e vi si lascia, a temperatura ambiente (più fresco è il locale maggior tempo è richiesto), per la maturazione (fermentazione naturale).

Dopo 24 ore, ma nella stagione fredda anche dopo 48, valutato il grado di acidificazione della pasta con pHmetro portatile e/o mediante prove di filatura della pasta, la cagliata è tagliata a fette,



posta in un recipiente in legno, detto *piddiaturi* e ricoperta di scotta o acqua calda alla temperatura di 80-90° C. Il tutto si rimuove blandamente con la paletta in legno, onde favorire la fusione in un unico blocco. **Si procede quindi alla filatura della cagliata** dopo un tempo di immersione della pasta di 3-7 minuti. Successivamente, si inizia la fase di lavorazione fuori dalla scotta o dall'acqua calda, formando dei cordoni che vengono ripiegati in due e amalgamati a modo di trecce. Quando la pasta avrà assunto una superficie bianco-lucida, si distaccano dalla massa delle porzioni a forma di sfera che vengono lavorate manualmente e richiuse nel punto di distacco. La saldatura avviene stringendo speditamente tra il pollice e l'indice le labbra della sfera, che inizialmente si presentavano sfaldate. Si pongono poi con la chiusura in basso in piatti fondi in ceramica, ove, dopo essere stati girati, assumeranno la forma caratteristica della *vastedda*. La pasta è molto spurgata e, quindi, **rassoda rapidamente**. Quando le forme si raffreddano e prendono consistenza (dopo 6-12 ore dalla filatura), **si procede alla salatura** ponendo le forme in salamoia satura di sale da cucina a temperatura ambiente, per un tempo compreso tra 30 minuti e 2 ore. Segue poi l'asciugatura in locali freschi e mode-

ratamente ventilati e dopo 12-48 ore, possono essere consumate.

Gli attrezzi utilizzati per la preparazione sono i **tradizionali strumenti** tramandati nel corso della storia. Essi **arricchiscono il latte di una flora microbica pro-casearia** che conferisce alla *vastedda* del Belice, in modo naturale, particolarità e specificità.

Aspetto e sapore

La *vastedda* della Valle del Belice Dop va consumata fresca e all'atto dell'immissione al consumo presenta **le seguenti caratteristiche**:

- forma: tipica di una focaccia con facce lievemente convesse;
- dimensione: il diametro del piatto deve essere compreso tra 15 e 17 cm e l'altezza dello scalzo tra 3 e 4 cm;
- peso: compreso tra 500 e 700 g in relazione alle dimensioni della forma;
- superficie: priva di crosta, di colore bianco avorio, liscia, compatta, senza vaiolature e piegature; è ammessa la presenza di una patina di colore paglierino chiaro;
- pasta: di colore bianco omogeneo, liscia, non granulosa, con eventuali accenni di striature dovute alla filatura artigianale; l'occhiatura deve essere assente o molto scarsa, così come la trasudazione;
- aroma: caratteristico del latte fresco di pecora;
- sapore: dolce, fresco e gradevole, con venature lievemente acidule;
- percentuale di grasso: non inferiore al 35% sulla sostanza secca;
- percentuale di cloruro di sodio (sale): non superiore al 5% sulla sostanza secca.

La pecora belicina, dal cui latte si ottiene la *vastedda*, ha presumibilmente origine dalle numerose contaminazioni straniere che l'isola ha visto nel corso della storia.

L'incrocio tra la razza pinzirita, originaria locale, con quella comisana e sarda, ha generato una varietà di pecora divenuta autoctona nella Valle del Belice.



La trippa: piatto povero, ma di gran gusto

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

Per il basso costo, per la capacità di adattarsi a qualsiasi condimento, per la bontà, ha sfamato milioni di famiglie italiane.

"Fatta l'Italia, resta da fare gli italiani". Fu il marchese **Massimo d'Azeglio** a pronunciare la storica frase all'indomani della proclamazione dell'Unità. Il lungimirante statista piemontese non credeva che quel *patchwork* di razze, dialetti, usanze, culture, strutture sociali e politiche, cucito da **Vittorio Emanuele II, Cavour e Garibaldi**, e tenuto insieme dalle Alpi e da quattro mari, sarebbe diventato in quattro e quattr'otto un popolo di sentimenti comuni. **Perfino la cucina era completamente diversa da regione a regione,**

da contrada a contrada: cibi buoni, sapori, originali, ma profondamente differenti. A Sud pastasciutte, a Nord zuppe e minestrone. Sopra il Po strutto e lardo, sotto il grande fiume olio d'oliva. Polenta in Veneto, fave e ceci in Calabria e Sicilia. A Venezia *risi e bisi* all'onda; a Bari orecchiette con le cime di rapa. In Liguria la *fugassa* col formaggio di Recco, in Campania la pizza con la *pummarola 'n coppa*. **L'Italia a tavola era un crogiuolo di sapori, un mosaico di ricette regionali, d'ambiente:** piatti di pianura, di mare, di montagna, di lago. Tuttavia, se costruire un popolo era un dovere, omologare quell'infinita ricchezza di gusti era un delitto. Fu per questo che quasi un secolo dopo l'Unità, mentre l'appiattimento delle cucine avanzava decimando tradizioni, storia, culture e sapori, un Garibaldi del gusto insorse in difesa della civiltà della tavola: **Orio Vergani**. Fondando l'Accademia a baluardo delle cucine regionali, il giornalista si oppose a chi voleva denominarla Accademia della cucina italiana.

"È sbagliato", disse, "le cucine in Italia sono tante, si chiami Accademia Italiana della Cucina". Era il 1953, giusto settant'anni fa.

Un piatto che più di ogni altro unisce l'Italia

Viva la diversità, dunque. Eppure, da secoli, c'è un piatto che più di ogni altro unisce l'Italia: la trippa. **La trippa è la bandiera che da secoli sventola su tutte le tavole regionali,** dalle Alpi a Capo Passero, dal Gargano a Capo dell'Argentiera in Sardegna. La trippa supera i confini, attraversa fiumi e mari, scavalca colli e monti. I ladini della Val Gardena, i siciliani di Ragusa, le mogli dei camalli genovesi, i napoletani dei Bassi e gli alpini della Carnia la preparano con religiosa attenzione, **la cucinano con amore e la mangiano di gusto.**

A Firenze, una delle patrie nobili del quinto quarto, **sussistono ancora i banchini dei trippai:** per la gioia dei palati fiorentini e di milioni di turisti, vendono per strada, dai tempi di **Lorenzo de' Medici**, croccanti pagnotte gravide di lampredotto. L'America ci fa un baffo: *fast food* e *street food* sono nati a due passi da Ponte Vecchio. McDonald, tzè! Quando **i fratelli Maurice e Richard** aprirono nel 1948 il loro primo ristorante a San Bernardino in California, erano secoli che il popolino fiorentino addentava fette di pane sciocco e lampredotto bollito; paninazzi con trippa alla fiorentina (pomodoro e parmigiano) o in zimino (bietole), all'uccelletta (salsiccia, fagioli e pomodoro), con le cipolle, i carciofi e - ma questa è una vera e propria americanata moderna - perfino con le patate fritte.

A Moncalieri, in provincia di Torino, **prospera la Confraternita d'la Tripa** che vanta origini trecentesche e innalza lodi al **salame di trippa. Perfino la toponoma-**



stica dello Stivale riconosce i meriti del quinto quarto. Sull'atlante troviamo Puntone di Trippa in provincia di Grosseto; nel Beneventano Trippabella; nel comune di San Giorgio Morgeto, in provincia di Reggio Calabria, c'è un paese che fa venire l'acquolina in bocca: Trippacotta. Tra i piatti cucinati in zona c'è la trippa *ara carvunara*, la trippa alla carbonara.

Anche l'anagrafe dei cognomi italiani è ricca di ghiotti riferimenti: la Penisola è felicemente abitata da signori o signore Trippa, Trippetta, Trippini, Tripponi, Tripon, Tripp e (siamo in Lombardia) Busecca.

Totò sapeva bene quant'è popolare la trippa. Nel film "Gli onorevoli", candidato a Montecitorio, Antonio La Trippa si attacca al megafono squarciando il silenzio estivo del quartiere: "Italiano, vota La Trippa!". Dalla pellicola alla realtà: a Roma ci fu davvero chi chiese voti facendo del quinto quarto il cavallo di battaglia elettorale. Alla fine del 1800, l'oste **Orazio Arzilli** si candidò alle elezioni con questo programma: "Se veramente volete il vostro benessere, eleggete Orazio Arzilli. Le sue opinioni politiche sono: martedì fagioli con le cotiche, giovedì gnocchi e sabato trippa! Questi saldi convincimenti del candidato Arzilli sono sempre inaffiati da un prelibato vino di Frascati". Ebbe solo 78 voti. Non fu eletto, ma il "programma politico" gli riempì l'osteria tutti i giorni. Scartato come deputato, trionfò come cuoco.

Il ricettario è infinito

Il ricettario trippesco è infinito. Oltre alla trippa alla milanese (la busecca), ci sono le trippe alla campobassana, alla canepina, alla sarda, alla cagliaritana, alla pisana, alla genovese, alla bergamasca, alla valtellinese, alla trevisana, alla ragusana. Ancora: bolognese, lucchese, genovese, fiorentina... **E naturalmente c'è la trippa veneta, con Verona in prima fila con la trippa in brodo**, felice eredità delle osterie di una volta. "Verona, l'osteria d'Italia", la chiamava **Hans Barth**, giornalista tedesco dalla penna poetica, dal gotto prosaico e avido di trippa. Il fatto è che la trippa è un piatto povero, ma di gran



gusto. Proteine modeste, ma ghiotte. È formata dalle **varie parti che compongono lo stomaco dei ruminanti**, in particolare dei bovini. Anche se non mancano trippe di maiale, di pollo e di vari altri animali, pesci compresi. Ovviamente, vista la funzione e la provenienza anatomica deve essere **ben lavata, raschiata e lessata per ore**. Chi pulisce le trippe con la calce si autolagella: ottiene un prodotto da sala operatoria, igienicamente perfetto, ma insulso. Meglio prenderle, piuttosto, già pulite e tagliate.

Per il suo basso costo, per la capacità di adattarsi a qualsiasi condimento, per la bontà e la carica proteica, la trippa è un piatto che ha sfamato milioni di famiglie italiane fino a quando eravamo povera gente. Ora che non lo siamo più (attenti, però, ai corsi e ricorsi storici), la trippa è servita, rivisitata, **d'innovazione, anche nei ristoranti stellati**. C'è chi ha in menu "Ravioli pecorino e trippa" e chi propone "Trippa e seppioline novelle". **Oliver Glowig**, chef tedesco con due stelle Michelin, a Borgo Petroro, vicino a Todi, propone la **trippa di baccalà e caviale**; **Moreno Cedroni**, altro bistellato, esalta il menu con la **trippa di coda di rospo**. Perfino il celeberrimo **Gordon Ramsey** si è arruolato nella truppa della trippa perché, sostiene con l'impeto di un dragone a Balacava, è tempo di rivalutare questo cibo troppo maltrattato: *God save the trippa*.



San Bassiano, Patrono di Lodi, benedice la "busecca"

Insomma, la frattaglia è nazional-popolare e radical-chic allo stesso tempo. Abbraccia l'intero arco costituzionale. Affrattella gli opposti estremismi. Gemella gli *ultras* del calcio. La trippa è cibo di eroi, santi e truffatori. **Omero** la cuoce alla griglia per **Aiace** e compagni tra una battaglia e l'altra sotto le mura di Troia. San Bassiano, Patrono di Lodi, benedice la *busecca* che viene **distribuita nel giorno della sua festa**, il 19 gennaio, dopo la messa in cattedrale. E tutti i fedeli la mangiano con gusto, venerazione e come... medicina preventiva: "*Mangia la busecca de San Bassian vor di stà ben tuto l'ann*". Il rappresentante degli imbrogliatori è il gatto di Pinocchio. Racconta **Collodi** che, all'osteria del Gambero Rosso, "Il povero Gatto, sentendosi gravemente indisposto di stomaco, non poté mangiare altro che trentacinque triglie con salsa di pomodoro e quattro porzioni di trippa alla parmigiana: e perché la trippa non gli pareva condita abbastanza, si rifece tre volte a chiedere il burro e il formaggio grattato!". **A Roma** la trippa passò dalla pignatta al dizionario delle citazioni divenendo simbolo della crisi. Avvenne che **Ernesto Nathan**, Sindaco di Roma dal 1907 al 1913, ebreo, repubblicano, massone, scorrendo le voci del bilancio, lesse quella che prevedeva l'acquisto di frattaglie per i gatti del Campidoglio. Le tracciò sopra due segni commentando: "Non c'è trippa per gatti. Se vogliono mangiare catturino i topi". La frase passò dal Campidoglio al patrimonio linguistico accanto all'altra di pari significato: "È finito il tempo delle vacche grasse".



Friggitrice ad aria... fritta

di Roberto Zottar

Delegato di Gorizia

Le "air fryer" sono di moda, ma funzionano davvero?

Per essere sinceri questi elettrodomestici, nonostante il nome, **non friggono affatto, perché senza grassi non possiamo friggere** e nemmeno lontanamente simularne il risultato, ma non per questo sono inutili, anzi, forse è proprio il nome a non permettere loro di esprimersi nel campo migliore. I due anni di pandemia hanno contribuito in modo determinante al loro successo: la permanenza forzata a casa ha permesso a cuoche e cuochi domestici che vo-

levano rendere croccante il cibo con poco o zero olio, di scoprire che **con questo apparecchio si possono preparare diversi piatti**. La popolarità raggiunta dalla friggitrice ad aria **ricorda l'ascesa del forno a microonde negli anni '70**. Indubbiamente il successo dell'apparecchio è dovuto anche al fatto che è compatto, occupa poco spazio e ha un design discreto, così molti hanno smesso di usare il forno di casa per cucinare o il microonde per riscaldare i cibi surgelati e ravi-





vare gli avanzi. Un'altra spinta è arrivata dagli *influencer* che **hanno fatto scoprire l'elettrodomestico al pubblico giovane**. In particolare su **TikTok**, la video app più popolare tra gli utenti dai 16 ai 24 anni, dove "tirano" i video che mostrano usi inaspettati della friggitrice ad aria. Al momento su TikTok ci sono **2,6 miliardi di visualizzazioni alla voce #airfryer** e altri 700 milioni con l'hashtag #airfryerrecepes.

Il fatto nuovo è la geniale idea di marketing di fare un rebranding del nome

Questo elettrodomestico **non è un prodotto recente** perché, in realtà, è presente nei nostri negozi da oltre vent'anni. Il fatto nuovo è la geniale idea di *marketing* di fare un *rebranding* del nome. **Invece di "frittolosa"**, che è il nome di uno dei prodotti in vendita apparsi nei negozi **negli anni 2000** e che non ha avuto gran successo, ora si chiamano "friggitrici ad aria", prendendo a prestito dall'americano "air fryer" che, tradotto letteralmente, sarebbe "friggi aria". Il nome "friggitrice ad aria", ecco l'idea del *marketing*, **promette di poter friggere senza grassi**, ma purtroppo è solo... aria fritta. Intendiamoci però, **non è un elettrodomestico inutile**, è forse solo il nome che induce a sognare di poter aver fritti senza l'uso di grassi. La "non-friggitrice", in pratica, è un piccolo forno a convezione da banco domestico, progettato per simulare la frittura senza immergere il cibo

nell'olio ed è composta da resistenze termiche molto efficaci e da una ventola che fa circolare l'aria calda, esattamente **come un potente piccolo forno ventilato**. Si sfrutta l'idea di una circolazione di aria calda per cuocere cibi che altrimenti sarebbero immersi nell'olio: **il vettore del calore non è l'olio ma la stessa aria che circonda completamente il cibo** assicurando una cottura omogenea. Le temperature possono arrivare fino a 230 °C a seconda del modello. L'olio non può essere utilizzato all'interno della friggitrice ad aria, poiché potrebbe bruciare. I tempi di cottura sono ridotti del 20% rispetto ai forni tradizionali, a seconda del modello e del particolare alimento.

L'aria non riuscirà mai a scaldare la superficie di un cibo come un grasso

L'aria, anche se scaldata prepotentemente e messa in moto dalla ventola, non riuscirà mai a scaldare la superficie di un cibo come un grasso. **La prova più veloce è con una melanzana**: dopo averle fatto perdere l'acqua, la melanzana fritta veramente e quella passata nella "friggitrice ad aria" sono completamente diverse. **L'aria calda**, infatti, **essicca l'alimento**, mentre **il grasso permette di contenere l'umidità all'interno: in nessun caso otterremo lo stesso gusto**. Se invece irroriamo di olio i nostri cibi prima di metterli nell'apparecchio non facciamo altro che far assorbire grasso per poi scaldarlo, il che sarà più simile alla frittura, ma non

mangeremo di certo molti meno grassi di una frittura ben fatta. Questo è proprio quello che avviene con alcuni alimenti congelati e precotti, perché essi sono già ricoperti di olio: è il caso delle patatine fritte surgelate che, in realtà, hanno già avuto una precottura prima di essere abbattute a meno 30 °C, e risultano quasi perfette cotte in questi apparecchi.

Per friggere veramente, comunque, serve un grasso fluido molto caldo che avvolga l'alimento e lo cuocia rapidissimamente. Il risultato, affinché si possa parlare di frittura, è caratterizzato da una disidratazione solo superficiale, che rende il cibo croccante fuori, mentre l'interno rimane ancora succoso. Nel friggere bisogna però ricordare che meno olio viene assorbito in frittura e più il piatto alla fine sarà saporito. In caso se ne mettesse troppo poco, con l'immissione di cibo freddo si raffredderà a tal punto da essere assorbito: quindi, per non mangiare troppi grassi in una frittura, bisogna usare sempre molto olio e a un'adeguata temperatura, almeno 160°.

L'idea originale nacque per riscaldare i pasti surgelati dei militari americani

L'idea originale, che ha permesso lo sviluppo delle friggitrici ad aria, si deve a **William Maxson**, ex militare, che **sviluppo un "forno a turbina"** per riscaldare i pasti surgelati per i militari americani in missione. Il forno a microonde non c'era ancora e lui inventò **un grande forno a più strati che utilizzava una ventola per soffiare aria calda sul cibo**. Invece di bruciare una parte del cibo congelato mentre la parte centrale era fredda, questo forno **creava un sistema per riscaldare uniformemente una vivanda**. La friggitrice ad aria è stata **utilizzata sugli aerei e sui voli di linea per riscaldare i pasti dei soldati** durante la Seconda guerra mondiale. Tuttavia, il dispositivo non riuscì a prendere piede nel settore domestico, soprattutto perché la prima friggitrice era ingombrante e poco maneggevole. Il microonde, poi, ebbe un



enorme successo e la gente dimenticò la tecnologia della frittura ad aria calda, che è stata riscoperta solo ultimamente. Tale elettrodomestico, però, **può riservare positive sorprese se usato per i suoi punti forti**. La non friggitrice ad aria è, sì, un forno, ma con importanti differenze: **le dimensioni** gli permettono di scaldarsi molto velocemente e consumare molta meno energia, riducendo anche i tempi di cottura rispetto al classico forno domestico.

Quali cibi si possono cucinare?

Quali cibi si possono cucinare? I migliori risultati si ottengono con **quelli che contengono naturalmente grasso**, come alcune parti del **pollo** o cibi surgelati come **patatine o crocchette**. Per gli altri casi, potrebbe essere utile una spruzzata d'olio leggermente più generosa sulla superficie e non riempire il cestello fino all'orlo, in modo da lasciare lo spazio necessario all'aria per cingere tutto il cibo in modo omogeneo. **Sconsiglio di cuocere cibi rivestiti solo da pastella**, che non resisterebbe al flusso d'aria della friggitrice: in questo caso, meglio aggiungere il pangrattato, che funge da barriera esterna. Certo non ci si potrà cucinare una pizza, ma certamente riscaldarla sì. Una coscia e sovracoscia di pollo risulta-

no sempre cotte alla perfezione, con pelle molto croccante e carne succosa e del tutto sgrassata. Si possono cuocere **polpettine o piccoli pesci e molluschi**, che vogliono cotture forti e rapide, ma anche pietanze che richiedono doppie cotture, una in tegame e una in forno, come una bistecca alta, gli hamburger o le patate arrosto. È anche ideale per cuocere velocemente la mattina i **croissant surgelati** crudi per colazione: in 18' possiamo fare una colazione come al bar. **La friggitrice ad aria e il forno ventilato, come abbiamo visto, sono simili: la prima è però molto più compatta**, e ciò permette il raggiungimento della temperatura prefissata in tempi molto inferiori rispetto a quelli necessari per le grandi cavità dei forni, e quindi anche una cottura più veloce. Ciò, ovviamente, **limita le porzioni**, che sono significativamente minori di quelle che possono essere cotte da un forno.

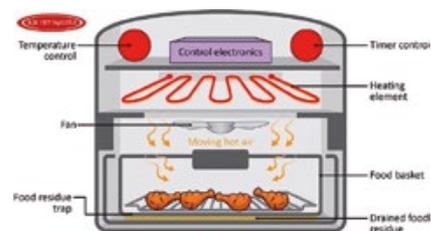
Come scegliere una friggitrice ad aria

Come scegliere una friggitrice ad aria? Potete scegliere tra i **molteplici modelli** in commercio: occhio alla **classe energetica**, alle **funzioni** che desiderate abbia, perché non tutti i modelli sono uguali e alla **capacità in litri**, che varia

da prodotto in prodotto. Per due-tre persone basta un cestello medio da 4 litri. Scegliete modelli che **raggiungano la temperatura di 200 °C nel minor tempo possibile**, anche se ciò implica maggiori consumi: anche la friggitrice ad aria va riscaldata prima, come il forno, e se il dispositivo è potente basteranno 2-3 minuti. La ricerca di un **buon compromesso fra rendimento dell'elettrodomestico e consumo elettrico** è fondamentale per scegliere il miglior prodotto in base ai propri bisogni. La maggior parte delle friggitrici ad aria ha regolazioni della temperatura e un timer che consentono una cottura precisa: se possibile, scegliete **una versione digitale anziché analogica**.

Ultimamente sono apparse sul mercato perfino delle **"aerofriggitrici a vapore"**, cioè macchine che permettono sia la cottura a vapore sia la frittura ad aria, e le confezioni di olio spray per spruzzare i cibi... ma direi però che sempre di aria fritta si tratta!

Roberto Zottar





È nato prima il raviolo o il tortello?

di Antonio Gaddoni

Delegato di Imola

Col passare del tempo, la similitudine tra i due termini ha preso il sopravvento.

I tortello e il raviolo sono la stessa cosa? Chi è nato prima? Col passare del tempo, la similitudine tra i due termini ha preso il sopravvento. Si confondono o li si considera alla stessa stregua, come testimoniano ormai molti menu della ristorazione.

Nulla di male, ma se risaliamo ai **primordi del Medioevo o anche al Rinascimento, la distinzione era ben presente nella terminologia.** Come ci rammenta il professor **Massimo Montanari, il raviolo indicava il ripieno di un tortello** che a sua volta era quindi il contenitore. Il tortello ripieno o il raviolo vestito con la crosta di pane costituivano, allora, la norma, come testimoniò la sorpresa di **Salimbene de Adam** quando, nel 1284, scoprì per la prima volta i ravioli senza crosta di pasta.

Diversi autori danno al ripieno il nome di raviolo

Si può pensare, quindi, a un raviolo simile a una polpettina di svariati ingredienti, dalla carne al formaggio, dalle verdure ai farinacei e altro ancora, che trovò nel tortello, di cui era progenitrice la torta, il suo recipiente. Ce lo conferma il poeta **Luigi Pulci** nel *Morgante*: "Credo nella torta e nel tortello, uno è la madre e l'altro è suo figlio". Lo stesso **Ortensio Lando**, anni dopo, nel 1548, con il suo *Catalogo degli inventori delle cose che si mangiano e si bevono*, accennò ai ravioli ricoperti di



pasta. Non può mancare il richiamo al piatto degli **"gnudi"**: un raviolo di magro, maremmano o di altre località toscane, senza alcuna copertura, poi ripreso in una ricetta di **Pellegrino Artusi**, che assomigliava invece a uno gnocchetto. Sempre leggendo Ortensio Lando, si incontra la contadina lombarda Libista con i suoi "raffioli avviluppati nella pasta e di spogliati chiamati mal fatti". Va da sé che il raviolo si può avvolgere non necessariamente nella pasta e, ancora con l'Artusi, **nei ravioli all'uso di Romagna, non c'è traccia di pasta.** Sintomatico il fatto che con la sua ricetta numero 99, l'Artusi spiegava che i ravioli ricoperti non si dovrebbero chiamare ravioli, come pure lui, invece, li etichettava.

L'ambiguità di lessico scomparve e i due termini divennero sempre più interscambiabili

Già dal 1800 tale ambiguità di lessico tese a scomparire e i termini raviolo e tortello divennero sempre più interscambiabili. Un cenno poi all'icona del grande cuoco **Gualtiero Marchesi**, ossia al **raviolo aperto**. Riferendosi al raviolo, soverte il

gesto del chiudere e fa un tortello aperto con due sfoglie di pasta scostate l'una dall'altra. Ulteriore testimonianza, come sostiene Montanari, di una "cucina come regno della libertà, indice della ricchezza straordinaria della cucina italiana così come si è costruita nei secoli, legata proprio a questa infinita possibilità di fare cose liberamente, costruendo un catalogo di ricette ampio come non esiste in nessun altro Paese del mondo".

Molte le ipotesi, poi, sull'etimologia della parola raviolo: dal verbo avvolgere a raffio (uncino), dalla rapa al raviggolio. Per **Luca Cesari** occorre risalire alla parola latina *rufus*, un colore rossastro derivato da preparazioni come le polpette, cotte al forno o fritte, che poi, dopo varie derivazioni, sfociò nel termine *rofulos* e poi *raffioli*.





Il metaverso in cucina

di **Elisabetta Cocito**

Accademica di Torino

*Un ambiente virtuale
che si sovrappone
al mondo reale.*

Cose dell'altro mondo! ... e non in senso figurato, come esclamavano stupiti i nostri nonni davanti a qualche innovazione tecnologica o comunicativa, arrivata troppo presto per la loro sensibilità. Oggi siamo in grado di entrare davvero in un altro mondo, il metaverso, un ambiente virtuale che si sovrappone al mondo reale, corre parallelo a esso, e **permette agli utenti di partecipare a svariate attività, pur non essendo fisicamente presenti.**

Si tratta di **una dimensione virtuale in**

cui le persone possono anche interagire tra loro tramite un avatar, ossia un'immagine, una sorta di *alter ego* scelto dall'utente per identificarsi e partecipare a varie iniziative proposte sul web dalle diverse comunità virtuali. L'avatar, individualità astratta che collega il mondo della natura a quello parallelo (il metaverso) nato per la fantascienza e i videogiochi, sta trovando sempre più applicazioni nel mondo del lavoro e del sociale e sta piano piano entrando anche nel mondo della gastronomia.





Il nostro avatar può visitare un ristorante, osservare come si crea un piatto, ma non assaporarlo

Il nostro avatar può esplorare i territori, visitare un ristorante, guardare immagini di cibo, osservare come si crea un piatto, ammirarne l'estetica, ma resterà con l'acquolina in bocca perché non siamo ancora in grado (per fortuna, aggiungo io) di mangiare o bere ciò che "assaporiamo" virtualmente nel metaverso, attività queste che restano invece legate al mondo reale. Non siamo ancora alla scomposizione di un piatto, al suo trasporto e ricomposizione in un altro luogo lontano.

Molte aziende e anche alcuni chef manifestano però interesse per questa nuova modalità di interazione, cogliendone le potenzialità, anche perché diventa sempre più complesso distinguere la vita vissuta da quella digitale. Grazie alla complicità tra reale e virtuale, tutto o quasi diventa possibile. Non potendo far assaporare un cibo, si è tentata un'altra via: **acuire la percezione del gusto facendo assaporare un cibo reale in una dimensione irreale. Un esempio:** far gustare un piatto di funghi mentre con l'immaginario (avatar) si è immersi in un bosco dove i funghi abbondano e spandono il loro profumo. Gli esperimenti di combinazione tra cibo reale e immaginario hanno dato come risultato una maggiore percezione dell'aroma e un più pieno apprezzamento del piatto. Pare che il coinvolgimento emotivo giochi una

parte importante: pensate che gli chef non "giocheranno" con questi nuovi strumenti?

Un laboratorio digitale permette agli utenti di seguire virtualmente i processi di produzione

Un altro uso di tale tecnologia immersiva ha dato vita a **un progetto di un noto salumificio** che, con la collaborazione di una società specializzata, ha "costruito" un laboratorio digitale che permette agli utenti di seguire virtualmente tutti i processi di produzione, vivendo **un'esperienza interattiva con l'azienda produttrice**. In questo modo i clienti interagiscono direttamente col produttore creando un rapporto di fiducia e trasparenza. Se queste esperienze si allargheranno, potrebbero **portare all'accorciamento della filiera instaurando di fatto un rapporto diretto col produttore** senza intermediari. Lo slogan "Dal campo alla tavola", tanto auspicato e oggi generalmente applicato da piccole aziende, potrebbe realizzarsi su larga scala. Tornando ai ristoranti, fermo restando che virtualmente non si mangia ancora, il metaverso potrebbe essere utilizzato per fidelizzare o accattivare il potenziale cliente. **Alcuni importanti chef stanno già, seppur con cautela, testando questo strumento** come mezzo per "portare" il cliente nella realtà del ristorante: si pensa a giochi che consentano di vincere pasti o portate; si può visitare un ristorante virtuale, acquistare ingredienti e,

guidati dallo chef, creare ricette e piatti. Potrebbe essere uno strumento valido per la formazione dei cuochi e così via. Secondo i promotori, potrebbe anche costituire un'occasione per promuovere, ma soprattutto valorizzare, ancor di più, i nostri prodotti nel mondo. Attraverso il metaverso si potrebbe scorrere la vita, la storia e le peculiarità di un prodotto o di un piatto mentre lo si consuma.

Forse sarebbe meglio restare, almeno ancora per un po', con i piedi per terra

Tutto bello? Può darsi. **Un'indagine del settore immobiliare stima che tra non molti anni le cucine di casa spariranno:** ci accomoderemo in poltrona, ordineremo il cibo che verrà portato da droni e tutte le nostre attività, anche quelle ludiche, si svolgeranno "da fermi". Obiettivo dichiarato è il risparmio di tempo; ma quanto ci costerà in termini di felicità? Se per qualcuno questa è un'utopia, una meta da raggiungere, **per tanti potrebbe essere una distorsione del presente**, una visione di un futuro in solitudine. Nei secoli, la convivialità a tavola ha rappresentato un punto fermo; ha favorito amori, amicizie, contratti, successi diplomatici importanti, molto più semplicemente gioia, allegria, risate liberatorie e discussioni: non perdiamola. Un'ultima considerazione: **il termine avatar è stato preso dall'induismo** e sta a significare la discesa in terra di una divinità; il nostro avatar dalla terra ascende a un mondo altro, non terreno. Forse sarebbe meglio restare, almeno ancora per un po', con i piedi per terra.





Il caldo gusto delle spezie

di Giovanni Ballarini

Presidente Onorario dell'Accademia

*I cambiamenti climatici
ci porteranno a cucine
più speziate?*

Esperienza comune è quella che, nei Paesi caldi, le cucine fanno largo uso di spezie: una semplice coincidenza, una necessità per contrastare infezioni, un'opportunità per dare qualità a cibi poveri o altro? Anche noi stiamo subendo un cambiamento climatico con periodi caldi e questi modificheranno il nostro gusto portandoci a cucine più speziate? Considerazione, quest'ultima, non oziosa pensando che in Italia il maggior consumo di spezie si ebbe durante il periodo caldo romano (*optimum climatico romano* tra il 250 a. C. circa al 400 d. C.) e nel periodo

medievale, fino al 1400, quando il clima permise la coltivazione, soprattutto nell'Europa settentrionale, di foreste là dove prima c'erano solo ghiacciai.

*Sfatata l'idea che fossero
usate contro il rischio
di infezioni alimentari*

Il maggior uso di spezie nelle cucine di Paesi con clima caldo è **documentato dalle due indagini di Paul W. Sherman**



e **Jennifer Billing** (1999) e di **Lindell Bromham** e coll. (2021) ma, ancora se non oscuro, certamente molto dibattuto è quale sia il legame che sembra esistere tra un clima caldo e un elevato consumo di spezie, soprattutto piccanti.

La parola spezie deriva dal latino *species*, radice anche della parola speciale; indica costosi beni d'importazione, e da qui anche il loro fascino e il significato di ricchezza, potere e generosità. Le spezie come condimenti entrano prima nella cucina dei Greci e poi dei Romani, per arrivare **al Medioevo quando, nell'alta cucina signorile, almeno metà delle ricette di carne e pesce siano accompagnate da salse generosamente speziate**. L'uso medievale delle spezie, che solo oggi sappiamo avere anche effetti antimicrobici, è stato considerato un adattamento per contrastare il rischio di infezione di origine alimentare e **per una ipotizzata loro capacità di mascherare il sapore della carne marcia per fermentazioni microbiche** e, di conseguenza, un argine alla difficoltà di conservarla per lunghi periodi. **Idee, queste, non più accettabili** e davvero strane, **considerato il costo delle spezie**, e quando la cucina medievale aveva sviluppato l'uso del sale, dell'aceto e soprattutto la tecnica delle cotture multiple per conservare carni e pesci. In modo analogo, anche le popolazioni dei Paesi caldi hanno elaborato cucine con sistemi di conservazione degli alimenti senza fare uso di spezie. Senza ottenere un grande consenso, si è anche provato a spiegare un maggiore uso delle spezie nei climi caldi in una prospettiva evolucionistica, ritenendo che i popoli di tali Paesi, con più elevati livelli di malattie di origine alimentare, allontanino il rischio con l'aiuto delle varie spezie aggiunte ai loro piatti più frequentemente rispetto ai Paesi freddi.

Si tratta piuttosto di un fattore gustativo

Odiernamente, anche in base alle considerazioni di Lindell Bromham e coll. (2021), si può ritenere che **un alto uso di spezie locali, quindi di prezzo contenuto, nel-**



la cucina delle popolazioni di Paesi con clima caldo, non dipenda da un controllo di infezioni alimentari, ma da **fattori socioeconomici e soprattutto gustativi**. In tali condizioni, infatti, le spezie permettono di **conferire caratteristiche particolari e variate a cibi altrimenti di gusto uniforme**, se non anonimo, anche a popolazioni con un basso reddito e l'associazione tra clima caldo e un maggior uso di spezie sarebbe solo una co-varianza senza un preciso significato. Un'associazione univoca di causa-effetto tra spezie, salute e povertà non sarebbe possibile, in quanto non tiene conto della diversità culturale delle popolazioni in relazione al clima e alle sue variazioni e sarebbe quindi solo una coincidenza. Allo stesso modo, se un clima più caldo ha favorito un'espansione dell'Impero Romano, un uso di spezie d'importazione e ad alto costo, nell'alta cucina romana, con ogni probabilità è avvenuto soprattutto **come elemento elitario e distintivo di una classe sociale ricca e dominante**.

Continueremo a usarle per dare sapore a un cibo sempre più anonimo

Allo stato attuale, i cibi piccanti non sono, quindi, in modo univoco e in un rapporto tra causa ed effetto, spiegati da singoli fattori quali il clima, la densità e il reddito della popolazione umana, o la diversità culturale. Inoltre, i modelli di utilizzo delle spezie non sembrano essere guidati dalla biodiversità e dal numero di spezie che crescono naturalmente nella zona. **Anche per le spezie le correlazioni tra cultura e ambiente sono difficili da interpretare**, perché molti elementi culturali sono ereditati insieme da antenati condivisi e

molte variabili culturali e ambientali mostrano una forte covariazione, più che cambiamenti dovuti a cause singole. Oggi, siamo di fronte a sfide inerenti previsioni sui modelli umani di variazione culturale e alimentare in termini di pressioni evolutive per **un cambiamento climatico che, a differenza di quelli precedenti, si dimostra estremamente rapido**. In un futuro già iniziato, accanto a una cucina d'élite che mette in luce e valorizza i sapori e gli aromi di materie prime di qualità, probabilmente vi sarà anche una cucina di massa che dovrà usare alimenti di gusto uniforme o senza un gusto ben definito e di larghissimo consumo: cereali, leguminose, farine di nuova provenienza (alghe, insetti), materiali proteici d'origine cellulare da colture biotecnologiche. Visti i modelli d'uso delle spezie nel passato e in diverse popolazioni, **in questo secondo tipo di cucina**, peraltro in gran parte industrializzata e che userà anche nuovi alimenti, **vi potrà essere un ampio uso di spezie** e loro associazioni, recuperando anche modelli gustativi e gustumi tradizionali.





Una mela al giorno...

di Flavio Dusio

Accademico di Novara

*Un frutto universale
dalle insospettite
proprietà.*

“**U**na mela al giorno toglie il medico di turno”. Perché proprio la mela e non la pera o la banana che sono altrettanto diffuse? Tale aforisma nasce dalla pratica dei medici, nel XIX secolo, nelle aree rurali dell’Inghilterra del tempo. “*An apple a day keeps the doctor away*”: così recitava il proverbio inglese. I medici di campagna, muovendosi a cavallo o in calesse, osservavano un aspetto molto diffuso nella popolazione più povera del Paese: la carie dentale. Colpiva bambini e adulti indistintamente, pregiudicandone la salute. Per questo i medici consigliavano di masti-

care una mela a fine pasto quasi fosse un dentifricio naturale. Il frutto, infatti, tra le tante proprietà, contiene **acido malico in grado di sbiancare i denti** e la buccia, in particolare, manifesta un’azione pulente quasi fosse un filo interdentale. La causa della carie è attribuita a un batterio: lo *streptococcus mutans* (isolato da **Kilian Clarke** nel 1924 da una lesione dentale), capace di attaccare gli zuccheri e, abbassando il pH, fa sì che il fosfato di calcio vada in soluzione, primo passo per la formazione della carie.

Il vero frutto, tuttavia, è il torsolo (endocarpo) che abitualmente scartiamo, por-

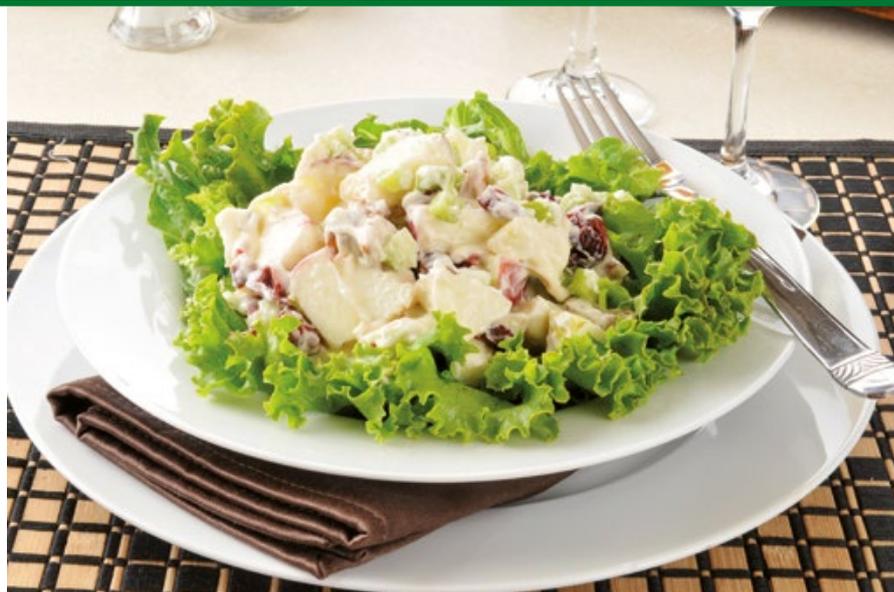


tatore di semi, mentre **mangiamo il falso frutto, ossia la polpa croccante** (mesocarpo) e possibilmente la buccia (esocarpo) da preferire sempre.

Le proprietà benefiche per l'organismo

Originario dell'Asia orientale, il melo (*Pirus malus*), dapprima coltivato in Egitto poi in Grecia (**Erodoto** descrisse la tecnica dell'innesto e **Plinio**, in epoca romana, menzionava una ventina di varietà) contava nel mondo oltre 5.000 varietà, oggi ridotte, per ragioni commerciali, a una decina solamente. **Presenti sul mercato tutto l'anno**, troviamo: d'estate la Royal Gala e la Ozark Gold; in autunno la Golden Delicious, l'Imperatore, la Jonathan, la renetta del Canada, la Granny Smith e la Stark e in inverno la particolare mela Annurca della Campania.

La produzione avviene per l'80% nel Nord: Trentino, Veneto, Emilia Romagna; il rimanente 20% è diviso fra Piemonte, Lombardia e Campania. Facilmente digeribile, la mela **svolge un'azione organica rinfrescante, disintossicante, diuretica, uricolitica e miorelaxante**. Stimola la secrezione salivare e **regola favorevolmente la digestione**, esercitando un effetto sul microbiota intestinale. Nell'impiego quotidiano è certamente il frutto più consumato nelle diete dimagranti, ma anche come valido sostitutivo di un pasto. Contiene zuccheri semplici (fruttosio), pectina, acido malico e citrico, fibra alimentare e sali minerali. Interessante è l'uso bivalente in caso di stitichezza o diarrea. Nel primo caso, consumata intera, con la buccia ben lavata, contiene la fibra necessaria alle funzioni fisiologiche intestinali favorendo la peristalsi e la crescita fisiologica del microbiota. Grazie alla pectina (un eteropolisaccaride) si riduce l'assorbimento rapido del glucosio, utile nei diabetici. Se grattugiata, la polpa svolge attività antidiarroica insieme alla banana matura, al pane secco e al formaggio grana quale fonte proteica in caso di gastroenteriti. Quindi, se la mela cruda, con la sua buccia, accelera il transito in-



testinale per la fibra e la cellulosa, la mela cotta a secco, in forno o racchiusa in carta argentata, equilibra, se consumata intera, il microbiota intestinale e inoltre stimola la colecisti migliorando la digestione (effetto stomachico).

La mela, inoltre, contiene bromuri nella buccia che, in preparazioni bionutrizionali, esercitano un effetto soporifero e sedativo. Si lava accuratamente la buccia, con sapone di Marsiglia, privo di complessi additivi, per allontanare gli antimicotici (utilizzati per preservare il prodotto, evitando il raggrinzimento e le muffe patogene), si asciuga con un panno e si pone a bollire per 5 minuti: addolcita con il miele, ci regala un'ottima tisana per il riposo notturno.

Una vera bomba energetica

Una mela è una vera bomba energetica: le persone affette da disturbo della percezione estetica o da anoressia nervosa, con una sola mela al giorno, prolungano i tempi di reazione a tali difficili patologie, adattandosi alla progressiva perdita di peso per sarcopenia (perdita delle masse muscolari).

La consistenza croccante della mela, con la buccia, accompagnata da un bicchiere di acqua, **idrata e conferisce una sensazione di sazietà** sia come spunto per una merenda ma anche per contrastare la fame in una dieta ipocalorica. Inoltre contiene un bioflavonoide, chiamato florizina, utile nel controllo del paziente

diabetico, riducendo glicemia e peso corporeo (esiste addirittura un farmaco a base di florizina disponibile in 49 Paesi al mondo).

La pectina della mela limita l'assorbimento dei grassi e grazie ai polifenoli riduce le LDL colesterolo cattivo e la loro ossidazione (effetto antiaterosclerosi).

Una delle preparazioni più semplici ed eleganti in cucina è la Waldorf salad. A idearla fu un maître svizzero presso l'hotel newyorkese Waldorf-Astoria (siamo nel 1898). Il suo nome era **Oscar Tschirky** il quale, in un ricevimento con ben 1.500 invitati, pensò di soddisfare tali persone con un piatto facile, veloce quanto saziante, a base di cubetti di mela, sedano tagliato grossolanamente, gherigli di noci, il tutto condito con una fresca maionese.

Oggi quella stessa idea, con alcune varianti come l'olio extravergine al posto della maionese e l'aggiunta di rucola e radicchio, costituisce un fondamento della dieta Sirt, una variante della Dieta Mediterranea, con benefici nel controllo del peso e della longevità.





Le lumache, cibo povero ma non sempre

di Tullio Sammito

Accademico di Ragusa

Dai piatti più semplici, come "in guazzetto con pomodoro e cipolla", a quelli più raffinati, come "à la bourguignonne" francese.

Per parlare di lumache, dobbiamo partire dall'antichità. **Le chioccioline o lumache di terra, sono state uno degli alimenti più consumati dai nostri antenati sin dell'Età della pietra.**

I Greci le apprezzavano molto ed esse erano così diffuse che per mangiarle **inventarono una speciale "forchetta".**

I Romani le consideravano cibo prelibato e le allevavano **alimentandole con foglie di lauro** (che facilitavano il loro purgarsi), e con un **impasto di crusca bollita nel vino** (che rimpinguava e insaporiva le carni): non c'era banchetto dell'Impero, da Trimalcione in su, che non le annoverasse.

Ateneo di Naucrati, grammatico greco/egiziano al servizio della Biblioteca di Alessandria, scriveva, già nel 192 d. C., di lumache, nella sua opera *I Deipnosophisti* o *I dotti a banchetto* includendole tra i cibi

più apprezzati sulle tavole di allora e attribuendo a esse, in particolare, virtù afrodisiache. Nell'intero corso del Medioevo furono un cibo popolare consumato come "carne di magro" (senza ossa e senza grasso, quindi cibo povero).

Nel 1800 conquistarono un posto d'onore nell'alta cucina francese

Nei primi decenni del 1800, al culmine di diverse carestie in Francia, finirono per riconquistare un posto d'onore nell'alta cucina francese. Il loro sugello culinario lo ebbero quando il principe di **Talleyrand** le fece servire, con una particolare preparazione, nel banchetto allestito in onore dello zar **Alessandro I** di Russia in visita alla corte di Francia. Oggi, tutti sappiamo della loro diffusione in ogni "cucina" del mondo e del loro successo gastronomico, specialmente in Paesi come la Francia, dove ristoranti davvero noti, ben cinque soltanto a Parigi, hanno fatto *des escargots* il piatto più celebre del loro menu, e come l'Italia, Nazione in cui l'intero territorio, da Nord a Sud, sia disseminato di ristoranti e trattorie le cui specialità sono i piatti di lumache, cucinate in tutti i modi e in tutte le salse.

Caratteristiche e comportamento

La specie mediterranea più comune è il *Cornu aspersum*, diffusa dalla Spagna fino alle propaggini dell'Asia, dall'Africa (dove spesso è incrociata con esemplari





di maggiore dimensione) fino al Nord Europa, Paesi scandinavi compresi.

La chiocciola, o lumaca, è **un animale assai cauto e timido** in quanto si ritira appena molestato. Quando vengono anche solo sfiorate, le antenne si ritraggono istantaneamente. Si trascina su un unico piede e usa una **bava argentea, come lubrificante, per scivolare ed evitare di ferirsi**.

Le secrezioni della chiocciola servono anche a costituire l'*epifragma*, formazione mucosa e calcarea che durante il letargo chiude l'orifizio della chiocciola per proteggerla, sin dal momento in cui l'animale si ritira nel suo guscio. È molto nota la sua lentezza nei movimenti che è un record negativo di velocità: 0,0099 km/h ossia **16,5 cm al minuto**.

Le chioccioline **sono organismi "ermafroditi insufficienti"**, cioè **possiedono sia l'apparato riproduttore maschile sia quello femminile ma non sono in grado di autofecondarsi**: per la riproduzione necessitano dell'intervento di un consimile. Quindi i due individui, durante l'accoppiamento, fecondano e rimangono fecondati contemporaneamente. Alcune chioccioline, per deporre le uova, scavano nella terra: bianche e numerose, sono grosse come il mais o i piselli. Inoltre, **tra una deposizione e l'altra può trascorrere più di mezz'ora**, motivo per cui la chiocciola rimane nello stesso luogo anche giornate intere. Oltre che per gli usi alimentari, esse sono note anche

per le **proprietà cicatrizzanti ed emollienti della bava prodotta**; in cosmetica essa è utilizzata per ridurre piccole cicatrici; in medicina come sciroppo per la tosse secca e, recentemente, ne sono state studiate **le proprietà di ridurre il dolore da ustioni profonde** e migliorare la ripielizzazione del tessuto danneggiato. Negli ultimi anni sta aumentando l'applicazione della bava di lumaca in ambito cosmetico.

Un alimento straordinario dal punto di vista nutrizionale

Le lumache, prima di ogni tipo di cottura, vanno sempre **opportunamente depurate**: velocemente, come prediligono i francesi che amano la preparazione di quelle in letargo, in quanto in massima parte si sono già depurate da sole, oppure più a lungo, per due/tre giorni, come preferiscono gli italiani che consumano le cosiddette "corridore", ossia quelle in piena attività durante la primavera e l'autunno, raccolte per lo più dopo ogni acquazzone o temporale. Mangiarle non è solo una questione di gusto, perché la lumaca è un alimento straordinario dal punto di vista nutrizionale, **prodotto con un'alimentazione esclusivamente vegetale**. Si calcola che **per 100 grammi di prodotto l'apporto calorico sia molto basso** (95-100 kcal), **i grassi scarsi** (1,2

g), e le **proteine buone** (13 g). **Ottimo il valore relativo ai sali minerali**, ossia calcio e ferro (1,9 g). **In umido, al pomodoro o utilizzate** per cucinare **gustosi sughi** per primi piatti di pasta o di riso, le lumache sono **un cibo saporito**, ideale da impiegare in cucina per preparare un'infinità di piatti, dai più semplici, come **"in guazzetto con pomodoro e cipolla"**, a quelli più raffinati, come la **bourguignonne francese**.

Cherasco, in provincia di Cuneo, è considerata la capitale italiana delle lumache

Qualche notizia di tipo geografico/culinario. **Cherasco**, ridente cittadina in provincia di Cuneo, è considerata la capitale italiana delle lumache. Qui ha sede l'**Associazione Nazionale Elicoltori** (allevatori di lumache) e ogni anno, la quarta domenica di settembre, gli elicoltori italiani, proprio a Cherasco, si incontrano nel loro *meeting* annuale. **Anche Borgo San Dalmazzo**, nel Cuneese, è rinomata per la stessa passione, ma **il suo primato è tutto gastronomico**, grazie alla **Fiera Fredda**, il 5 dicembre, che ha origine già nel 1500.

Ben **tre dici Comuni italiani**, disseminati lungo l'intera penisola, hanno ufficialmente formato un vero e proprio **"itinerario gastronomico delle lumache"**. Interessante e unico, esso va da Lecce a Caserta, passa da Viterbo fino a Piacenza e Ferrara, raggiunge la Sardegna con Cagliari e si sposta a Nord con Imperia, Udine, Verona e Vicenza.

Infine, data la loro diffusione regionale, non può mancare una sorta di "prontuario linguistico/dialettale", ossia i nomi con i quali le lumache vengono chiamate in tutta l'Italia, nomi diversi da regione a regione: *cai* in Friuli, *bovolo* a Venezia, *bogon* nel Veronese, *scios* nel Bellunese, *caparo* nel Padovano, *cuccidola* nelle Marche, *cantarina* nell'Alto Lazio, *maruzza* in Campania, *caracola*, *caracòiu* in Basilicata e Calabria, *babaluci*, *vavoluci*, *stuppateddu*, *iurisca* in Sicilia, *monzetta*, *giogaminuda*, *sizigorry* in Sardegna.



Il fungo dormiente

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

Lo squisito, precoce rivale del porcino.

Fungo tipico del periodo di transizione tra inverno e primavera, l'*Hygrophorus marzuolus* (Fr.) Bres. deriva la sua denominazione di "fungo dormiente" dal fatto che se ne **resta a covare sotto la neve, in paziente attesa che questa, con l'arrivo del tiepido sole primaverile**, inizi a sciogliersi, consentendogli di fare la sua apparizione nei boschi. Viene quindi ricercato nel periodo del disgelo, indifferentemente nei boschi di latifoglie o aghifoglie misti o puri, in quanto simbionte dell'abete bianco e di quello rosso, del pino silvestre, del faggio e del castagno.

Per trovarlo occorre una certa abilità perché spesso nasce seminterrato o nascosto tra aghi di pino, foglie o muschio: un segnale della sua presenza nelle vicin-

anze potrebbero essere i residui bianchi di fungo lasciati da caprioli o dagli scoiattoli che ne vanno ghiotti.

Specie ritenuta per tanti anni a crescita esclusiva (endemica) della Valle Ombrosa (Massa e Carrara), raro da rinvenire e quindi da catalogare, deve la sua classificazione tassonomica e prima descrizione, completa di illustrazione, all'abate **Giacomo Bresadola**, micologo trentino, nel 1893.

Oggi, grazie ai numerosi gruppi micologici presenti sul territorio e sui *social network*, la sua presenza viene sempre più segnalata e sempre più sono gli appassionati che, conoscendolo, si recano nei boschi alla sua ricerca.

Le caratteristiche del marzuolo

Di medie dimensioni, questo fungo possiede un cappello largo fino a 12 cm, carnoso, presto convesso, infine piano, spesso depresso al centro, **di colore grigio**, a volte stinto e chiazzato di zone più chiare o biancastre, con lamelle arcuate e spaziate. **Il gambo è massiccio**, sodo e tozzo, cilindrico, più o meno ricurvo e irregolare nella forma. **La carne, compatta e polposa**, ha **odore tenue e sapore dolce e delicato**.

Ricco di acqua e di fibre, **poco calorico**, il marzuolo presenta un interessante quantitativo di sali minerali (potassio, fosforo, selenio), di vitamine (il gruppo B e la vitamina E), glicoproteine e polisaccaridi (chitina e chitosano), insieme di componenti da cui derivano **interessanti proprietà antiossidanti e antinfiammatorie**. Contiene anche il triptofano, un



aminoacido essenziale che promuove la sintetizzazione della serotonina: tale neurotrasmettitore **migliora l'umore e combatte l'insonnia**, oltre a contrastare l'irritabilità e il nervosismo.

Per la fragrante e mai stucchevole sapidità della sua carne, il marzuolo è considerato **uno dei migliori funghi commestibili e tra i più versatili in campo gastronomico**, e se pure non figura in interpretazioni gastronomiche "stellate", a causa della ridotta disponibilità stagionale e della diffusione solo in aree limitate dell'intera penisola, è comunque l'apprezzato ingrediente di gustose ricette.

Apprezzato ingrediente di gustose ricette

Lo chef **Pietro Cantore**, del "Ristorante Donna Maria" di Camigliatello Silano (Cosenza), stimato cultore della cucina con i funghi della Sila, presenta una sua **frittata con i marzuoli**: lavati e puliti i funghi, tagliati in piccoli pezzi, si fanno trifolare con olio in una padella antiaderente per alcuni minuti. Amalgamati, in una ciotola, uova, latte, parmigiano, dadini di provola affumicata, patate lesse, sale e pepe,



si aggiunge il composto ai funghi e si cuoce il tutto da entrambi i lati, fino a rassodamento e doratura.

Lo stesso chef prepara il risotto, marzuolo e zafferano: i funghi, tagliati a fette, vengono passati in padella, con un po' di olio e due spicchi d'aglio, aggiungendo, dopo circa 10 minuti, una manciata di funghi porcini secchi e un po' di acqua del loro rinvenimento. Fatto tostare il riso in un tegame, aggiungendo gradualmente brodo vegetale, si prosegue la cottura per circa 10 minuti. Si uniscono l'acqua dei funghi secchi e dello zafferano, poi i funghi, e, amalgamando bene il tutto, si completa la cottura mantenendo il riso al

dente. Si manteca, fuori dal fornello, con un po' di buon olio extravergine, e si serve cospargendo con prezzemolo tritato. Intriganti raccolte di ricette fungine sono consultabili nei siti delle Associazioni micologiche e tra queste, ovviamente, figurano quelle con il marzuolo. Dell'**Amint** (*Associazione Micologica Italiana Naturalistica Telematica*) le **tagliatelle di castagne con i marzuoli**: in una padella, fatto appassire in poco olio lo scalogno tritato, si fa rosolare, a fiamma media, la salsiccia a tocchetti; si aggiungono pomodorini tagliati a metà e privati dei semi, si sfuma con un po' di vino bianco e si regola di sale. A metà cottura, si uniscono i marzuoli affettati e si porta a fine cottura con coperchio, aggiungendo, se necessario, un po' di acqua calda. Cuocere le tagliatelle, realizzate da un impasto a base di farina di castagne e farina di grano tenero 00, saltarle in padella con il sugo e servirle ben calde.

Un'alternativa alle classiche ricette pasquali è quella del **capretto con funghi marzuoli**, suggerita dall'**Amep** (*Associazione Micologica Ecologica Pescaresse*): in una casseruola si fa rosolare, con olio e burro, il capretto tagliato a pezzi, prima di aggiungere un trito di carota, sedano e cipolla. Si fa cuocere a fuoco lento bagnando, se necessario, con il brodo. Nel frattempo, si fanno saltare i funghi con un poco di burro e un trito di prezzemolo e quando avranno perso l'acqua si uniscono al capretto regolando di sale e pepe. Si aggiunge, per legare la salsa, qualche pezzetto di burro infarinato e si completa la cottura.





Umami: il quinto gusto

di Enrico Maggi

Accademico di Siracusa

Un sapore familiare e "amico" già prima della nascita.

Nel 1908, il professor **Kikunae Ikeda**, dell'allora *Tokyo Imperial University*, scoprì la presenza dei recettori di un gusto che non rientrava nei quattro sino ad allora conosciuti: l'umami. Partendo dalla teoria che la natura non fa mai nulla per caso e che l'uomo si è evoluto nel corso di millenni, introduciamo il concetto di umami cominciando a parlare del gusto e della sua primordiale funzione. Una volta, il cibo rappresentava per l'uomo solo una condizione di sopravvivenza e non un mezzo attraverso cui assecondare il piacere. **La capacità di distinguere attraverso il gusto ciò che si mangia** ha rappresentato sempre un elemento di sopravvivenza, un modo per evitare i cibi rischiosi ed essere attratti da quelli utili al nostro nutrimento. La percezione degli acidi organici nei frutti acerbi o negli alimenti in decomposizione o dell'amaro degli alcaloidi in alcune

sostanze, ha permesso, nel corso dell'evoluzione, di **preservare la nostra specie da avvelenamenti, intossicazioni** e altri rischi per la salute. Di contro, **il dolce e il salato** segnalavano rispettivamente i cibi ricchi di energia e quelli ben forniti di sali minerali necessari per l'equilibrio dei fluidi corporei.

Qual è il ruolo dell'umami?

Se da una parte abbiamo amaro e acido che ci segnalano un rischio, mentre dolce e salato un'opportunità, qual è il ruolo dell'umami? **I recettori di questo quinto gusto ci dicono che stiamo consumando proteine**, macronutriente fondamentale per il corpo, **e altre sostanze fondamentali anche per le funzioni neurologiche**. Tale gamma di sostanze



DOLCE



ACIDO



SALATO



AMARO



UMAMI

stimola una secrezione salivare densa, coinvolta anche nel processo gustativo, e di succhi gastrici. Il termine umami unisce l'aggettivo giapponese *umai* (saporito o vigoroso) al termine *mi* (essenza). I principali componenti gustativi dell'umami (glutammato, inosinato e guanilato) sono presenti in quantità differenti nei diversi alimenti e i livelli di concentrazione aumentano con i processi di **maturazione e fermentazione**. La carne è composta prevalentemente da proteine con una lunga catena di amminoacidi. Tuttavia, le proteine non esprimono caratteristiche organolettiche apprezzabili se non a seguito della stagionatura o frollatura, grazie alla quale le catene di amminoacidi si rompono e questi, non più aggregati ma sparsi, assumono il nome scientifico di "amminoacidi liberi". È in questo stato "libero" che gli amminoacidi si esprimono. Il glutammato e l'aspartato contengono umami, mentre altri amminoacidi possono conferire un sapore dolce alla carne (glicina e alanina), oppure amaro (valina e leucina). Il sapore della carne, quindi, aumenta proprio in funzione della frollatura, che permette la rottura delle proteine e l'aumento di glutammato libero che trasporta umami. **Tale fenomeno si riscontra nei salumi e nei formaggi stagionati, ma anche nelle salse** come la soia, il miso o la *kabayaki*, e la colatura di alici, usate dagli chef.

Fin dalla nascita l'umami gioca un ruolo fondamentale. Il glutammato è presente in **alte concentrazioni nel latte materno** ed è stato trovato anche nel liquido amniotico. Presenza utile a rendere l'umami un sapore familiare e "amico" già prima della nascita.

Studi recenti hanno rilevato la presenza di recettori dell'umami anche nello stomaco

Nel nostro apparato digerente sono presenti numerosi recettori del gusto. La lingua, proprio in ragione della funzione di selezione di ciò che mangiamo, è disseminata di recettori. L'elemento principale è il bottone gustativo, formato da



Umami



tre tipi di cellule gustative che si estendono dalla base all'apice del bottone. I bottoni gustativi sono situati sulle papille gustative. **L'umami viene riconosciuto dalle cellule gustative** di tipo II (che riconosce anche dolce e amaro). Quando i recettori nelle cellule del gusto ricevono **la sostanza umami glutammato**, quell'informazione viene rapidamente trasmessa al cervello, attraverso i nervi del gusto, e l'umami viene riconosciuto.

Studi recenti hanno rilevato la presenza di recettori dell'umami anche nello stomaco. Questi, intercettata la sostanza umami (glutammato), comunicano al cervello la relativa informazione, che a sua volta attiva lo stomaco per la digestione e l'assorbimento delle proteine. Storicamente, **l'umami ha avuto un ruolo sempre crescente nella vita delle società evolute**, nelle loro cucine e tradizioni gastronomiche. Diversi furono

i condimenti creati per insaporire le pietanze e conferire loro un'appetibilità più marcata. La scoperta dell'umami, quale gusto base, e del glutammato, come sostanza attivante dei suoi recettori, ha lanciato il glutammato monosodico quale esaltatore del gusto nell'industria alimentare.

L'umami è **un gusto che "si diffonde sulla lingua, ricoprendola"**. A differenza dei sapori dolci e salati, che vengono percepiti più intensamente sulla punta della lingua, l'umami viene percepito dappertutto.

Diversamente dai sapori salati e aspri del sale da cucina e dell'acido tartarico che svaniscono presto, l'umami **persiste per diversi minuti in bocca**.

Se il gusto acido innesca la salivazione, è stato rilevato che l'umami **stimola la secrezione prolungata di saliva**. Cambia anche la qualità della saliva, più chiara per i gusti aspri, più viscosa per l'umami.





Il miele di *lupinella*

di Dario Vecchione

Delegato di Castel del Rio-Firenzuola

Un prodotto poco conosciuto, ma sempre più ricercato per il suo sapore.

Nel territorio di Firenzuola, a Piancaldoli in particolare, quando si dice **e mel ci si riferisce spesso al miele di lupinella o di sulla** la cui raccolta è stata dettata quasi sempre da un'esigenza, quella di sfruttare le piante erbacee predominanti sull'Appennino fra Toscana e Romagna (ma non solo). Si tratta di **due piante leguminose**, utilizzate in passato soprattutto come fo-

raggio per il bestiame: la *sulla* predilige i pascoli sui calanchi sabbiosi, mentre la *lupinella* cresce spontaneamente nei campi e nei prati.

Entrambe si diffondevano naturalmente tramite l'inseminazione favorita dal vento appenninico: l'introduzione dell'erba medica, come pianta "moderna" per uso foraggero, ha soppiantato la *lupinella*, che può essere raccolta una sola volta l'anno, mentre la prima è in grado di produrre fino a 3/4 "ricacci" nei dodici mesi. L'altro lato della medaglia è rappresentato però dalla fragilità dell'erba medica, più soggetta a "rughe" e parassiti rispetto alla *lupinella*, **più robusta**, e che quindi non ha bisogno di trattamenti antiparassitari: **di qui il ritorno di questa pianta, soprattutto negli allevamenti biologici**, come arma resistente a tutte le avversità e che permette una lotta biologica naturale.

Un miele dal gusto particolarmente delicato

Il miele di *lupinella* ha come principale caratteristica quella di essere particolarmente delicato rispetto agli altri in commercio; inoltre **crystallizza in modo marcato** (con cristalli a grana grossa) a partire all'incirca dalla fine del mese di ottobre o comunque quando le temperature scendono al di sotto di una determinata soglia. La sua delicatezza lo rende **ideale per dolcificare alimenti** ai quali non si vuole alterare il sapore oppure è ottimo, per contrasto, **in abbinamento a formaggi** dal sapore deciso (tipo i pecorini) per bilanciarne il gusto.





La raffinatezza del miele di *lupinella* è particolarmente evidente dalla comparazione, per esempio, con un millefiori classico, per produrre il quale l'ape raccoglie nettari di diversi tipi di piante, con un inevitabile predominio di alcune sulle altre: **il miele di lupinella è invece mono flora**, prodotto soltanto in un determinato periodo dell'anno, a primavera inoltrata.

Di solito, verso maggio/giugno, quando i castagni presenti in grande abbondanza sul territorio appenninico non hanno ancora effettuato la fioritura che potrebbe compromettere la purezza del miele di *lupinella*, si smielano tutti i melari dal frutto di qualsiasi raccolta precedente e si portano le api nei campi nel pieno della fase di fioritura. Tale periodo può durare dalle due alle quattro settimane al massimo: solo così si può aver garanzia che il raccolto sarà mono flora.

Ovviamente, **questo breve e laborioso processo influisce sulle quantità prodotte**, che sono estremamente esigue, donandoci un miele poco conosciuto, ma sempre più ricercato, che si produce in un'area relativamente limitata dell'Italia centro-settentrionale: oltre all'Appennino Tosco-Romagnolo, particolarmente ricco di terreni argillosi, nelle

Marche, in Umbria e nella Maremma toscana, anch'essa ricca di calanchi.

*Le condizioni necessarie
per ottenere un prodotto
mono flora*

La *lupinella* prospera generalmente a una quota che va all'incirca dai 400 agli 800 m. **Le condizioni climatiche sono fondamentali** per la sua crescita e per il miele stesso: se infatti, a causa di un clima sfavorevole, ci fossero poche piante, le api tenderebbero a spaziare su di un'area più larga, raccogliendo il nettare anche da altri fiori e minando così la purezza del prodotto. Per tale ragione il miele di *lupinella* viene **sottoposto a varie analisi organolettiche e di laboratorio**, la più importante delle quali è la cosiddetta **analisi melissopalnologica** al microscopio che analizza tutte le varie componenti del polline: quest'ultimo varia per morfologia e quantità a seconda del tipo di fiore da cui proviene cosicché, studiandone le caratteristiche, è possibile determinare se il miele da esso ricavato rispetta quei determinati standard che permettono all'apicoltore

di denominarlo miele di *lupinella*. Un'ultima annotazione riguardante **la caratteristica della cristallizzazione** del miele: è fondamentale sottolineare che si tratta di **un processo naturale** che non ne pregiudica in alcun modo la qualità; al contrario, è sinonimo di genuinità rispetto ai mieli industriali che in taluni casi subiscono trattamenti per evitare che cristallizzino, evento quest'ultimo al quale tutti i tipi di miele vanno naturalmente incontro, ma che può essere frainteso da un consumatore poco informato.

Come tutti gli altri mieli, anche quello di *lupinella* **non ha una scadenza vera e propria**. Inoltre, dato che parliamo di un alimento a **basso contenuto d'acqua ed elevato contenuto in zuccheri, risulta quasi inalterabile** e difficilmente attaccabile da muffe e/o lieviti: ciononostante, sulle confezioni viene indicata una data (generalmente un paio d'anni) entro la quale consumarlo per poter godere appieno di tutte le sue caratteristiche organolettiche.





Alimentazione consapevole

di **Giorgio Minestrini**

Accademico di Genova

Attraverso i cinque sensi, scoprire come essi descrivono i piatti: gli odori evocano i ricordi e le consistenze danzano con i gusti.

Dopo il periodo di enorme sacrificio per l'intero comparto della ristorazione, quando il potersi concedere una cena o un pranzo al ristorante era diventato quasi un lusso contingente, è maturata spontaneamente una riflessione sulla sacralità del mangiare e su quanto esso sia prezioso. Alimentarsi è sinonimo di nutrimento non solo per il corpo: mangiare è cultura, è socialità, è tramandare le nostre tradizioni ma, forse complice il ritmo estremamente frenetico della nostra vita, lo facciamo troppo di corsa e **senza dare la giusta importanza alle profonde sensazioni che l'atto stesso del nutrirci in realtà ci trasmette**. Da qui nasce spontaneamente la domanda alla quale, modestamente, si prova a dar risposta: **"Come si può**

gustare con maggiore attenzione e consapevolezza la stessa pietanza senza ordinarla più volte?"

Imparare a esercitare i nostri sensi davanti a una pietanza

La risposta è assai semplice e diretta, ossia **concentrandoci sui nostri cinque sensi**. La differenza principale tra un gourmet esperto e tutti gli altri esseri umani che si apprestano a mangiare è l'uso e l'allenamento dei propri sensi. Essi, infatti, offrono l'opportunità di uno stimolo globale stando semplicemente seduti davanti a una confortante pietanza.





za, ma tanto valgono quanto più noi li esercitiamo e vi prestiamo attenzione. Vediamo come e perché. Siamo a tavola e non appena viene servito un piatto ecco che interviene prontamente la vista. L'occhio cattura l'immagine e la trasmette al cervello che, elaborandola, inizia ad associare ciò che vede a ciò che ha già visto e noi, quasi per magia ma in realtà è ben spiegabile, iniziamo timidamente a capire il piatto o almeno abbiamo idea di cosa ci aspetta. L'occhio, per fortuna, non lavora soltanto stando seduti a tavola, il suo importante ruolo è svolto anche quando sfogliamo un libro illustrato o guardiamo un film dove sono presenti tavole imbandite: **la vista è il principale complice della cosiddetta "acquolina in bocca"**.

Andando per ordine, dopo la vista entra in campo **il più diretto e potente dei cinque sensi, ossia l'olfatto**. Diretto perché le terminazioni nervose contenute nel naso sono a stretto contatto con il cervello, pertanto grazie anche soltanto ai profumi sprigionati dal piatto siamo immediatamente in grado di riconoscere molti degli ingredienti che lo compongono: se chiudiamo gli occhi e ci concentriamo sugli odori, possiamo anche immaginare cosa stiamo per assaggiare. L'olfatto è un senso molto antico; è estremamente radicato nel nostro DNA: un neonato, infatti, può addirittura riconoscere la sua mamma sentendone il profumo, e per qualcuno di noi, direi per i più fortunati, è possibile fare un salto indietro nel passato riconoscendo un particolare odore, magari quello che riempiva le narici dei bambini mentre cucinava la nonna.

Dall'olfatto si passa inevitabilmente al gusto

Dall'olfatto poi si passa inevitabilmente al gusto. Per molti, ahimè, è l'unico senso che interviene a tavola, forse perché è quello che lascia una impronta più riconoscibile nella nostra memoria: in effetti, a distanza di anni, il ricordo che conserviamo di una pietanza è legato per il 90% al gusto. Qui non servono troppe istruzioni: è sufficiente mangiare, masticare e apprezzare il gusto complessivo del boccone ed essendo sufficientemente preparati, siamo in grado di riconoscere anche i singoli ingredienti.

L'organo principale cui è deputato il riconoscimento dei sapori è la lingua, ma essa non ci garantisce solo la perce-

zione dei gusti, **ci permette di riconoscere anche le cosiddette consistenze**: il croccante, il sodo, lo spumoso (solo per citarne alcune). In realtà, non solo la lingua ma tutta la bocca ci aiuta a decifrare l'insieme di consistenze racchiuse in una pietanza, ma per riconoscerle al meglio sarebbe saggio non lasciare troppo spazio al solo gusto.

L'unico senso che sembra essere escluso è l'udito, e invece no. Certo è che tra i cinque sensi è quello che meno ha a che fare con il mondo della cucina, ma anche lui ha un importante ruolo da svolgere per darci una piena consapevolezza di ciò che stiamo per mangiare. Immaginatevi a tavola, seduti nel vostro ristorante preferito: appena arrivate vi accomodate, ordinate il vostro menu e cosa viene servito immediatamente? Il pane. Fresco, magari appena sfornato, fumante e fragrante, ed è proprio in quel momento che l'udito inizia il suo silente lavoro: al primo morso del panino, dalla rottura della sua crosta si diffonde un sonoro "crac", foriero di bontà e di buone sensazioni.

La prossima volta che mangerete, sia che siate a casa o al ristorante, provate a farlo con più calma e concentratevi meglio su come i sensi descrivono i piatti, su come gli odori possano evocare i ricordi e su come le consistenze possano danzare con i gusti; sarà un simpatico gioco che, comunque, vi regalerà maggiore consapevolezza.





Un nuovo Regolamento sulla sicurezza alimentare

di **Andrea Vitale**

Accademico onorario di Milano Navigli

Fissati i limiti consentiti di alcune sostanze chimiche sintetiche che si accumulano negli alimenti e negli imballaggi.

Lo scorso 1° gennaio è entrato in vigore il Regolamento (Ue) 2022/2388 che modifica quello (Ce) n.1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi delle sostanze contaminanti nei prodotti alimentari, con particolare riguardo ai cosiddetti PFAS, cioè le sostanze chimiche sintetiche dette perfluoroalchiliche, utilizzate in numerose applicazioni commerciali e industriali. La Commissione ha infatti considerato che l'uso generalizzato di tali sostanze e la loro persistenza nell'ambiente hanno portato a **diffusi fenomeni di contaminazione ambientale** da cui discende, inevitabilmente, **la contaminazione dei prodotti alimentari** dovuta principalmente al bioaccumulo nelle catene alimentari acquatiche e terrestri. Le sostanze perfluoroalchiliche **non si degradano nell'ambiente** e, con il tempo, si accumulano sia nel suolo, sia nell'aria e nell'acqua.

La Commissione ha altresì evidenziato che anche l'utilizzo di materiali, contenenti PFAS, destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (imballaggi-packaging) può contribuire all'esposizione umana a tali sostanze. Le principali fonti di esposizione consistono, appunto, **nell'ingestione di acqua potabile contaminata**, nonché **negli alimenti e imballaggi alimentari** contaminati, con incidenza maggiore per i prodotti della pesca, i vegetali e i loro derivati.



L'effetto più critico delle sostanze contaminanti è sul sistema immunitario

L'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare ha adottato un parere **sul rischio per la salute umana**, concludendo che le sostanze contaminanti possono avere effetti nocivi sullo sviluppo, sul colesterolo sierico, sul fegato, nonché sul sistema immunitario, sulla risposta ai vaccini e sul peso alla nascita. L'esposizione dell'uomo a tali sostanze è risultata, inoltre, **decisamente più alta per quanto concerne bambini e neonati** la cui correlazione è dovuta alle contaminazioni in fase di gravidanza e allattamento. **Tra gli alimenti maggiormente responsabili** di questo preoccupante fenomeno, la valutazione ha segnalato: pesce; frutta e suoi derivati; uova e prodotti che le contengono. L'Autorità ha considerato che l'effetto più critico è sul sistema immunitario e ha stabilito **una dose settimanale tollerabile** di gruppo di 4,4 ng/kg di peso corporeo alla settimana per la somma di tutte le citate sostanze.

Il Regolamento ha fissato i valori massimi sostenibili negli alimenti

Alla luce di quanto sopra, **al fine di garantire un livello elevato di protezione della salute umana**, il Regolamento ha fissato i tenori massimi di tali sostanze per chilogrammo nelle uova, nei prodotti della pesca e molluschi bivalvi, nella carne e nel muscolo di pesce destinato alla produzione di alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia delle seguenti specie: aringa del Baltico, palamita, bottatrice, spratto, passera, cefalo, luccio, platessa, sardina, spigola, pesce gatto di mare, lampreda di mare, tinca, coregone bianco, salmone selvatico e trota selvatica. Gli operatori economici del settore dovranno quindi **potenziare le procedure di controllo e verifica chimica dei prodotti lungo tutta la filiera produttiva** e prestare sempre maggiore attenzione alla qualità dei materiali a contatto con alimenti (MOCA) utilizzati, onde impedire i rischi di **cross contamination** causata dalla migrazione di elementi nocivi dal contenitore al prodotto.



Intossicazione da "listeria": incremento dei casi

di **Gabriele Gasparro**

Delegato di Roma

Il recente caso relativo ai würstel ha portato il Ministero della Salute a svolgere un'intensa attività di controllo.

Sarà imputabile al caldo eccezionale della scorsa estate, alla necessità di far fronte a un aumento della domanda o, forse è questo il caso più frequente, alla non accorta gestione dell'immagazzinaggio degli alimentari e alla scarsa igiene nella cucina, fatto sta che il NAS dei Carabinieri ha dovuto affrontare un impegno particolarmente eccezionale. Recentemente, ben **quattordici tonnellate di alimenti irregolari sono state sequestrate dai militari dell'Arma per irregolarità accertate in 335 strutture**. Ventitré imprese sono state chiuse o sospese; 310 operatori denunciati; sono state constatate 541 violazioni penali e amministrative.

La campagna di controlli si è svolta in tutta Italia in seguito alla segnalazione del Ministero della Salute di un incre-

mento notevole dei casi d'intossicazione da *listeria* connessi con il **consumo di alimenti crudi o a ridotta cottura, e in particolare dei würstel**. Tra le criticità riscontrate, "l'uso di materie prime scadute di validità, in cattivo stato di conservazione e, con particolare frequenza, la mancata applicazione delle procedure preventive di autocontrollo e tracciabilità degli alimenti, elementi essenziali per individuare e contenere possibili casi di intossicazione causati dal consumo di cibi nocivi o pericolosi".

L'infezione da batteri *listeria* è una malattia che può essere molto grave per determinate tipologie d'individui. A rischio ci sono soprattutto le **donne in gravidanza, le persone di età superiore ai sessantacinque anni** e chi ha un **sistema immunitario indebolito**. In genere, si contrae dopo il consumo di carni mal lavorate e prodotti lattiero caseari non pastorizzati.

Il batterio contamina prevalentemente i prodotti caseari a limitata maturazione

Sono maggiormente esposti alla contaminazione da questo batterio i prodotti caseari a limitata maturazione e quelli di gastronomia con farcitura fresca come i tramezzini e i panini farciti, confezionati in atmosfera controllata per la fornitura alla Grande Distribuzione Organizzata e alle aziende di gestione dei distributori automatici.

Sono stati individuati anche due laboratori di analisi privati non autorizzati, presso i quali erano redatti

referti attestanti parametri analitici e microbiologici non veritieri perché basati su analisi di fatto mai eseguite.

Particolare attenzione è stata riservata ai ristoranti e alle attrezzature della loro attività. Molti sono i casi nei quali si sono riscontrate carenze igienico sanitarie all'interno della cucina, con pavimenti e utensili sporchi; spesso nei locali di deposito, si è constatata presenza di escrementi di roditori e carcasse di insetti, nonché deposito di materiale vario non attinente l'attività.

Anche i consumatori devono prendere opportune precauzioni

Se la costante e scrupolosa attività dell'Arma ci tutela sorvegliando la produzione e il commercio, anche noi consumatori dobbiamo premunirci dall'attacco dell'infernale batterio con le attente precauzioni che raccomanda il Ministero della Salute. In cucina **lavare spesso le mani e le superfici** dove si poggiano gli alimenti. **I cibi cotti o crudi nel frigo non devono essere a contatto.**

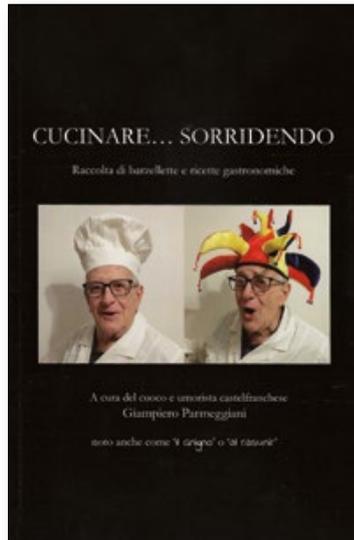
La carne deve essere ben cotta. Leggere bene le eventuali istruzioni riportate sulle etichette. Non preparare con troppo anticipo il cibo da consumare previa cottura (in caso contrario, conservarlo in frigo e riscaldarlo prima di portarlo a tavola); non utilizzare lo stesso tagliere o gli stessi utensili per lavorare alimenti crudi e cotti. Se queste sono le raccomandazioni "ministeriali", molte e altrettanto valide quelle che **vengono dal buon senso** di chi ha cura ed esperienza della casa.

Il consumatore deve essere sempre accorto negli acquisti e nella valutazione dei prodotti anche se è attenta la sorveglianza.





Youcanprint,
Lecce 2023, pp. 121
€ 13,00



CUCINARE... SORRIDENDO

di **Giampiero Parmeggiani**

Un elenco di ricette relative ai primi piatti, a conclusione di una raccolta di barzellette non elencate a caso, ma distinte per temi (famiglia, per strada, religione, salute, medici e farmacie, scuola, gli immancabili carabinieri e altri ancora). Un'opera che ha visto la luce per iniziativa personale del suo autore, soprannominato "al rasunir" per la sua attività di ragioniere, che poi si è creato, in quel di Castelfranco Emilia, una fama per le sue abilità culinarie e di intrattenitore a base di barzellette, a cominciare da quella dedicata al "gnigno", resa famosa da Gino Bramieri. Le due fotografie

dell'Autore in copertina preannunciano più di qualsiasi commento verbale la godibilità del contenuto, sia di quello umoristico sia di quello culinario: si compone, sotto gli occhi di chi legge, uno spaccato della provincia italiana, sempre pronta a cogliere gli aspetti ironici del vivere quotidiano e ad apprezzare i piaceri che nascono da un piatto magistralmente cucinato. Meglio ancora se detto piatto viene proposto con un titolo che fa scappare un sorrisetto, come le penne alla diavoletta, gli spaghetti alla squaldrina e quelli alla bastarda, la gramigna alla fantina e il riso all'ubriaca.

Mondadori Libri,
Milano 2023
€ 19,90



CUCINARE CON INSTANT POT

Ricette e tecniche di cottura tutte facili e testate

di **Raffaella Caso**

In tante situazioni della vita non si è obbligati a scegliere fra il bianco e il nero, ma si dispone anche di sfumature di grigio (l'allusione a un noto *best seller* è del tutto casuale). Una di queste è la cucina, dove, fra lunghe ore trascorse ai fornelli e insignificanti precotti acquistati al supermercato, vi sono alternative capaci di farci apprezzare un piatto preparato nel poco tempo a nostra disposizione, ma senza recare offesa all'arte culinaria tradizionale. Raffaella, grande esperta di sviluppo sostenibile, ha fondato Green Step (centro studi e ricerche sul turismo responsabile) e, dopo la maternità, ha creato BabyGreen, un sito in cui, accanto a ricette semplici e veloci, propone soluzioni per rendere la cucina più organizza-

ta e la vita di tutti i giorni più "verde" e naturale. Per contribuire a realizzare i suoi principi, ci propone ora Instant Pot: un recipiente multifunzione programmabile, disponibile in diversi modelli, dal più semplice a quello più sofisticato, capace di facilitare la preparazione dei cibi con una vasta gamma di tecniche di cottura: da quella a pressione, alla rosolatura, al vapore, alla frittura ad aria, tutte a inizio programmabile e con la possibilità di tenere il cibo in caldo. Dopo un'esauriente presentazione dell'apparecchiatura e una dovizia di consigli sulla sua utilizzazione, Raffaella elenca 75 ricette vegetali, divise in base alla stagione, ma senza dimenticare quelle attuabili in tutto l'arco dei 365 giorni.



Piemonte

ASTI

Si ripete il rito della “bagna caoda”

Celebrato l'antico piatto della gastronomia astigiana.

Come ogni novembre, la Delegazione si riunisce per celebrare questo antico piatto che, per l'iconografia classica, rappresenta la gastronomia astigiana.

Quest'anno è stato scelto un locale della tradizione, il “Grappolo d'oro” di Canelli, che ha fornito una versione personale dell'esecuzione della bagna. Divertente il pre bagna, rappresentato da un quadro ligneo da cui pendeva-

no gustosi salamini. Il servizio ha lasciato qualche dubbio, anche perché il locale era strapieno, mentre il costo è sembrato un po' alto.

La bagna con l'aglio è piaciuta più di quella senza, ma, come si dice ad Asti, la miglior bagna è quella che si mangia a casa propria! Erano presenti Mauro Frascisco, Delegato di Torino, e un nutrito gruppo di Accademici. (Donatella Clinanti)

Liguria

GENOVA-GOLFO PARADISO

La focaccia di Recco nel menu della festa

Gustata al ristorante “Manuelina”, storico locale della cittadina ligure.

La focaccia con il formaggio, merenda fuori orario o antipasto rigoroso, è il prodotto di riferimento del Golfo Paradiso, la cui capitale gastronomica è Recco. Da quasi un secolo confezionata con lo stracchino, è la “discendente” diretta della “focaccetta dei Morti”, pluricentenaria, realizzata (fritta) con la formaggetta salata prodotta con il latte delle scarse mandrie del territorio. Nell'attuale versione, è stata particolarmente apprezzata tra i vari piatti (tutti legati alla tradizione) che il ristorante “Manuelina” di Recco ha offerto agli Accademici della Delegazione in occasione del Natale. Il locale, fondato nel 1885, è da sempre

gestito dalla stessa famiglia, con una cucina di altissimo livello che ormai ha guadagnato un prestigio internazionale.

La serata era dedicata, nel cuore degli Accademici, alla memoria di Giovanni Carbone, mancato pochi anni fa, che dal dopoguerra ha plasmato il prestigio e la qualità dell'offerta del ristorante, collocato nella medesima struttura dal 1960, con focacceria specializzata e annesso albergo a 4 stelle. Carbone è stato un manager impareggiabile e, per un lungo periodo, anche Sindaco di Recco che non è solo un luogo di eccellenza della gastronomia ligure ma anche della pallanuoto, a livello internazionale. (Paolo Lingua)

BIELLA

Cena degli auguri

In un salone affrescato illuminato dalle candele.

La Delegazione ha organizzato la cena degli auguri in un ambiente elegante e raffinato, con classici addobbi natalizi, candele accese e tavole riccamente allestite, al Circolo Sociale Biellese. Pur essendo un locale privato, può ospitare i non Soci in determinate giornate, essendo dotato di diverse sale tra cui un salone affrescato, degno di uno dei tanti castelli sabaudi, dove si è svolto il convivio. Con la collaborazione e la disponibilità del gestore-cuoco Elion Keci, si è pensato a un menu tradizionale piemontese accompagnato da vini del territorio della Cantina “Villa Era”. La cena si è ispirata a un tipico menu di Natale: pâté di selvaggina; ravioli ai tre arrosti; faraona ripiena e panettone servito con l'immane zabaione caldo. I numerosi Accademici e i loro ospiti hanno apprezzato la serata iniziata con un ricco aperitivo e sono rimasti incantati dall'atmosfera creata dal salone illuminato dalle candele. Il convivio è stato

allietato dalla presenza del Procuratore Capo della Repubblica, Teresa Angela Camelio e da suo marito, Accademico di Pisa, Massimo Messina, oltre ad Accademici di altre Delegazioni, tra i quali il Delegato di Ivrea, Maurizio Rossi e la vice Delegata del Monferrato, Alessandra Bellaria. La Delegata Marialuisa Bertotto ha concluso con un brindisi e la consegna di un omaggio a Elion Keci. (Marialuisa Bertotto)



GENOVA, GENOVA-GOLFO PARADISO, TIGULLIO

“Agricoltura e gastronomia: cultura di emporio e isole di eccellenza”

Interessante convegno promosso dalle tre Delegazioni.

Su iniziativa delle tre Delegazioni della provincia di Genova e del Vicepresidente della Giunta regionale e Assessore all'agricoltura Alessandro Piana, si è svolto il convegno “Agricoltura e

gastronomia: cultura di emporio e isole di eccellenza”. L'incontro si è articolato su tre relazioni: “Genova e la cultura di emporio” a cura di Paolo Lingua, CT della Liguria; “I vini del territorio di Genova”, a



cura di Egle Pagano, Accademica onoraria del Tigullio; "Orti e isole agronomiche" a cura di Lorenzo Ball, Accademico di Genova. Dalle relazioni sono emerse interessanti curiosità sulle eccellenze dell'orticoltura (anche urbana), con erbe destinate a dar vita, in accompagnamento della carne, a una cucina composita e di ripieni, oltre che del ruolo di frutti come le castagne e gli agrumi. Si è puntualizzata la presenza tenace di alcuni vini (già citati nella tavola bronzea di Polcevera del 117 a.C.) e che ora, nell'area della Val Polcevera e del Tigullio, mi-

gliorano in crescendo il loro livello qualitativo. Dominante il ruolo internazionale del porto di Genova, a partire dalla fine dell'XI secolo, con la Prima Crociata. Decolla l'import (e poi l'export) delle spezie, dei semi oleosi, nonché del caffè e dello zucchero di cui i Genovesi diventano monopolisti sino al secondo dopoguerra, spostandone la coltivazione e il commercio prima da Cipro a Madera e poi in Brasile. Per non parlare del controllo del commercio in Europa d'un prodotto di eccellenza come il caviale (e lo storione) acquisito in Crimea. (P.L)

MILANO NAVIGLI

Il perché del ristorante

Un dialogo sull'evoluzione del "pranzare fuori casa".



Trovarsi a tavola nella "trattoria moderna" di Claudio Sadler, "Chic'n Quick," ha offerto l'occasione di raccontare curiosità e aneddoti sul "perché del ristorante", luogo simbolo della convivialità, della creatività, della scoperta o riscoperta delle nostre eccellenze, della sperimentazione ma anche luogo di conforto e necessità. Insieme a Elisabetta Cocito, DCST del Piemonte e Segretario del CSFM, gli Accademici hanno ricostruito un dialogo sull'evoluzione del "pranzare fuori casa". Dalla ristorazione milanese contemporanea, a ritroso fino a Pompei, si è ricordato come "nei

tempi antichi fosse quasi una necessità approvvigionarsi presso i venditori di strada, quando le cucine di casa erano approssimative, se non addirittura pericolose". Oggi i progressi tecnologici hanno radicalmente modificato il lavoro di cucina. Fondamentali l'introduzione dei fornelli a carbone e di quelli elettrici poi, per arrivare all'induzione, ai roner, agli abbattitori. Se i movimenti di genti e di merci hanno sollecitato la creazione di piatti di gusto e profumi

Lombardia

BERGAMO

Arlecchino è una maschera bergamasca

Documentato intervento, sul tema, di una giornalista del Ducato di Piazza Pontida.

Ottima la decisione della Delegata, Annamarina Bisutti Moretti, di invitare un'acculturata e documentata giornalista alla partecipatissima riunione conviviale carnevalesca del "giovedì grasso", che ha avuto un successo da stadio. Gli Accademici hanno assistito a un interessante e lungo intervento di Giusi Bonacina, del comitato di redazione del Giopi, storico organo di informazione del secolare Ducato di Piazza Pontida, per dimostrare, con prove documentali, che la nota maschera di Arlecchino è "made in Bergamo", Ca-

pitale Italiana della Cultura 2023 (abbinata alla confinante Brescia). Al dotto intervento della giornalista, applauditissima, è poi seguita una simpatica recita del coloratissimo Arlecchino in un improvvisato teatrino realizzato da un abile burattinaio. Lo spettacolo ha fatto rivivere agli Accademici il poetico "fanciullino" che è in tutti loro e la serata è stata particolarmente divertente e tipica. Applaudita anche la comunicazione della nomina a Delegato onorario di Lucio Piombi da parte del Consiglio di Presidenza. (Lucio Piombi)



originali, anche gli eventi storici hanno influito sulla ristorazione: post rivoluzione francese, @ degli anni Cinquanta del Novecento, nuovi indirizzi salutistici e legati all'ambiente, fino al km 0. Perché "la cucina è movimento, un'evoluzione culturale di prodotto e costume che nasce dall'immenso patrimonio della nostra tradizione con un occhio in avanti", evoca Claudio Sadler. Ospite della Delegazione, Pierpaolo Simonelli, Vice Delegato di Macerata.

Veneto

ALTO VICENTINO

Diploma di Buona Cucina alla trattoria "Amabile"

Cucina casalinga nel rispetto della tradizione vicentina.

Il Delegato Renzo Rizzi, nel corso della riunione conviviale organizzata dal Simposiarca, Vice Delegato Marco Caltran, ha consegnato il Diploma di Buona Cucina alla trattoria "Amabile" di Gambugliano (Vicenza), gestita da Giannico Amabile e famiglia, coadiuvati in cucina da Vilma Soldà. La cucina casalinga del locale esercita nel rispetto della

tradizione e della qualità dei prodotti, e nei menu trovano spazio alcuni piatti della cultura vicentina e veneta. Condotta dalla stessa famiglia dal 1954, la trattoria ha un ambiente semplice e familiare, con arredi anni 70. In stagione si possono trovare ottimi spiedi sia con animali da cortile sia con selvaggina oltre a carni alla brace. (Renzo Rizzi)



Friuli - Venezia Giulia

PORDENONE

Consegna dei premi accademici

In un unico incontro la proclamazione dei vincitori.

La cerimonia di consegna dei premi si è svolta, sotto l'attenta guida della nuova Delegata Cristina Sist, nei locali del ristorante hotel "Moderno". Ospite d'onore della serata Gildo Fanzago, per molto tempo ristoratore a

Porcia e punto di riferimento della buona cucina nel Pordenonese. Il premio "Dino Villani" è stato assegnato a Luigi Carlo Fabbro, titolare dell'azienda Dorth 1931, attiva ad Aviano come macelleria e nella produzione e stagionatura

CORTINA D'AMPEZZO

Ricordando Dino Buzzati

Omaggio a uno dei fondatori dell'Accademia a cinquant'anni dalla scomparsa.

La Delegazione ha reso omaggio a Dino Buzzati, a 50 anni dalla scomparsa, in una serata per ricordare la personalità dello scrittore.

Si arrampicava sulle sue Dolomiti insieme alle guide alpine; sciava; dipingeva instancabilmente e lanciava strali contro le mode culinarie d'importazione. Amava le ricette del territorio e il Natale. Questo il ritratto dello scrittore, giornalista, pittore, alpinista e cultore della buona tavola che è stato uno dei fondatori dell'Accademia. Si è proposto un suo ricordo inedito in una performance ideata da Maria Teresa Ferrari, con l'attore e regista Martino Apollonio e lo scoiattolo guida alpina Lorenzo Lorenzi, storico amico dello scrittore, a pochi giorni dalla festa che Buzzati amava particolarmente. Il

racconto a più voci si è dipanato attraverso le sue più grandi passioni: parole, immagini, dipinti, ricette che preferiva e il senso di meraviglia che gli ispirava la montagna.

"Buzzati ha amato moltissimo Cortina, cui era legato profondamente, ed è così che vogliamo ricordarlo, condividendo il patrimonio di bellezza che ci ha lasciato".

Il pubblico ha scoperto storie e aneddoti sullo scrittore e il suo rapporto con le Dolomiti, la cucina e il Natale, ascoltando una selezione di poesie e brani scelti e il racconto commosso del Lorenzo sulle escursioni fatte insieme e sulla loro lunga amicizia.

A seguire, la riunione conviviale degli auguri all'"Hotel Cortina" con piatti tipici delle feste. (Paola Franco)



di salumi, in particolare nella preparazione del prosciutto crudo Dorth 1931. A congratularsi con il vincitore è intervenuto anche il Sindaco di Aviano, Paolo Tassan Zanin.

Il premio "Massimo Alberini" è sta-

to assegnato a Giuseppe Faggiotto, titolare della storica pasticceria Peratoner di Pordenone fondata nel 1873. L'annesso laboratorio elabora 26 tipi di cioccolato mono origine, provenienti da diverse parti del mondo. Al premiato è



giunto un messaggio di felicitazioni da parte del Sindaco di Pordenone, Alessandro Ciriani, e del Presidente della Regione, Massimiliano Fedriga.

Il premio "Giovanni Nuvoletti" è stato assegnato a Federico Mariutti, giovane chef (classe 1984) e gestore dell'"Osteria Turlonia", una piccola e ospitale trattoria ubicata a Pratlone di Fiume Veneto. Il premiato, dopo la scuola alber-

ghiera, ha iniziato una proficua esperienza in locali prestigiosi. Ha poi restaurato un vecchio bar bottega di inizio '900 e lo ha trasformato nell'attuale accogliente Osteria dove propone la cucina del territorio legata alle tradizioni locali, non disdegnando piccole varianti innovative. La consegna del premio è stata fatta da Jessica Canton, Sindaco di Fiume Veneto. (Gian Nereo Mazzocco)

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2023

MARZO

11 marzo - **Atri**

Convegno "La cucina dello spirito: ciò che il cibo dice all'anima e alla ragione"

18 marzo - **Lucca**

Convegno "Il Cibo del domani tra sostenibilità e tradizione del territorio"

24 marzo - **Rieti**

Convegno sulle nuove farine alimentari e sulle buone maniere a tavola

25 marzo - **Biella**

Convegno "Il territorio biellese, i suoi prodotti e la sua cucina"

25 marzo - **Coordinamento territoriale Romagna e Delegazione Repubblica di San Marino**

Convegno "I formaggi in Romagna ed il loro uso in cucina"

25 marzo - **Reggio Emilia**

Convegno "Le contaminazioni gastronomiche e il loro effetto sulla costruzione delle tradizioni territoriali"

31 marzo - **Cosenza**

Incontro "La Pizza Napoletana. Da cibo di strada e veloce a piatto globale più amato"

APRILE

28 aprile - **Brescia**

Convegno "I campioni della pittura a Brescia e Bergamo e la cucina dei due Papi"

GIUGNO

29 giugno - **Pescara**

Convegno "Street Food: gastronomia minore?"

SETTEMBRE

30 settembre - **Bressanone**

Convegno "La cucina di montagna: un mondo che cambia"

Emilia Romagna

BOLOGNA-SAN LUCA

Gli antichi sapori della pasticceria artigianale

Premio "Alberini" all'azienda Tortino Porretta.

La Delegazione ha consegnato il premio "Massimo Alberini" a Giulian Corsini dell'azienda Tortino Porretta. Alla premiazione erano presenti il Sindaco di Alto Reno Terme, Giuseppe Nanni; il Delegato Atos Cavazza; il Delegato onorario Maurizio Campiverdi; Marta Lambertucci e altri Accademici della Delegazione oltre al premiato e a suo figlio Orlando.

Il fondatore Dino Corsini, nel 1935, ha iniziato la sua attività di fornaio e, seguendo le orme e la

tradizione paterna, ha aperto la sua prima bottega nel centro di Porretta Terme. Il tortino è stato la prima merendina monoporzionata apparsa sul mercato italiano, che, superando i confini dell'alta valle del Reno, è stato esportato dai tanti migranti che in questi decenni hanno lasciato la montagna. L'azienda rappresenta una realtà che ha voluto rispettare i semplici e antichi sapori della pasticceria artigianale, mantenendo inalterata la qualità del prodotto. (Atos Cavazza)



IMOLA

Intrecciando il cibo con la musica

Coinvolgimento dei sensi dei commensali nel felice e inatteso connubio.

L'arte di abbinare la musica al piatto può rendere migliore il gradimento del cibo? Una risposta in senso affermativo è arrivata nel corso

di una riunione conviviale dove i piatti presentati dal cuoco Andrea Berardi della "Taverna San Pietro" hanno felicemente goduto di un'acustica impareggiabile



nella riproduzione musicale, per impatto, scena sonora e trasparenza del suono. Ciò grazie a un impianto, altamente sofisticato, basato sulla filosofia valvolare, con valvole d'epoca originali e diffusori a tromba monovia. Con due suoi amici, l'Accademico Alessandro Costa, Simposiarca della serata e creatore di questo "audio di...vino", ha abbinato ai piatti un sottofondo musicale elegante e raffinato, con una indovinata scelta di brani e di artisti, mirando a un coinvolgimento dei sensi dei commensali assorti nel felice e inatteso connubio.

L'avvio, data anche la temperatura esterna, è avvenuto con "Ma che freddo fa" di Nada, cui sono seguite, con un tortino di formag-

gio di fossa, le note di "Amarcord" di Nino Rota. Al fagottino ripieno di primosale con crema di zucca e amaretti ha fatto eco Ornella Vanoni con le "Dune mosse", mentre Mina e Cocciante, con la loro "Questione di feeling", hanno accompagnato un guanciale di manzo al brulé. Brindisi finale con il cremoso al caramello e il gioioso felliniano "Circo giraffa".

La sala del ristorante, al completo, ha fatto da degna cornice a questa nuova esperienza conviviale coronata da una serie continua di plausi. Per il futuro, si pensa di continuare il percorso approfondendo la qualità del vino nell'assaggio ed entrando nella profondità del bicchiere.

(Antonio Gaddoni)

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

La Delegata di Vercelli, **Paola Bernascone Cappi**, è stata nominata "Vercellese dell'anno 2022", riconoscimento che ogni anno la Famija Varseleisa attribuisce a chi si è particolarmente distinto nel sociale, nella cultura, nel volontariato.

L'Accademico di Nuoro, **Lorenzo Soro**, è stato eletto Presidente dell'Ordine degli Avvocati della provincia di Nuoro per il quadriennio 2023/2026.

🏛️ SALSOMAGGIORE TERME

Riconoscimento alla maestria in cucina

Premiato lo chef Stefano Numanti del ristorante "Castello".

Il Delegato Roberto S. Tanzi, insieme agli Accademici, ha consegnato allo chef Stefano Numanti, del ristorante "Castello" di Varano de' Melegari, il piatto in silver plated dell'Accademia. La consegna, al termine della riunione conviviale

organizzata in questo locale storico, rustico ed elegante, è stato un ulteriore riconoscimento che la Delegazione ha voluto tributare a Numanti per premiarne la maestria e l'alto profilo delle competenze in cucina. (Roberto S. Tanzi)



Toscana

🏛️ MUGELLO

Diploma di Buona Cucina al ristorante "Gli Artisti"

Un riconoscimento che premia l'impegno, l'amore e la passione dei giovani chef dello storico locale.

Per lo scambio degli auguri, la Delegazione si è ritrovata al ristorante "Gli Artisti", a Borgo San Lorenzo (Firenze), dove in un'atmosfera di amicizia e di festa è avvenuta la consegna del Diploma di Buona Cucina ad Assunta Corbo e a Gabriele e Nicola Tranchina. Un riconoscimento che premia l'impegno, l'amore e l'autentica passione dei giovani chef di questo storico locale, che nella preparazione dei piatti della tradizione, rivisitati in

chiave contemporanea, esprimono creatività, conoscenze e grande abilità. Molto elevato il gradimento del menu proposto, ricco di colori e buoni sapori. Particolarmente curata, anche in questa occasione, la presentazione del piatto, sempre accompagnato dall'illustrazione, in sala, della sua preparazione, degli ingredienti e della sua storia. Una cucina di alto livello, per una serata densa di emozioni. (Monica Sforzini)



Marche

FERMO

Tradizione e gusto a tavola

Celebrato un piatto tradizionale dei pranzi fermani delle feste: l'allesso.



Riunione conviviale partecipata al limite della capienza dell'agriturismo "Le Rose" di Monte Urano, per esplorare un piatto tradizionale dei pranzi fermani delle feste: *l'allesso*. Lontani dai bolliti del Nord, nel Fermano, in genere, venivano lessati (non bolliti) galline o i più nobili capponi per ottenere saporiti e delicatissimi brodi cui si attribuivano anche particolari proprietà nutrizionali e ricostituenti. In essi si cuocevano gli straccetti o i dadini tricolori della pasta reale (a Natale i cappelletti) che aprivano, dopo l'antipasto, gli stomaci dei convenuti nei pranzi delle cerimonie e dei "rammiti" cui seguiva, appunto, *l'allesso*. Al centro delle tavolate si ponevano "fiamminghe" ricolme di galline e capponi lessati e tagliati a pezzi, con accanto fette di galantina e giardiniera. In second'ordine, vassoi con la cicoria (*rugni*) o *l'erbe troate!* Non era inusuale che si scatenassero gare per mangiatori, con inevitabili discussioni sulla conta dei pezzi di *allesso* ingurgitati. Tutto ciò lo ha raccontato il Simposiarca Giuseppe Corvari imbastendo un convivio sul filo della tradizione e



della memoria. La riunione conviviale ha avuto un prologo mattutino quando il dottor Roberto Ferretti, autore del libro *Herbae et Orbi*, ha deliziato i convenuti con una dissertazione su: "L'erbe troate", storia di un'antica frequentazione gastronomica preceduta da una raccolta guidata delle erbe poi esposte in visione e, successivamente, a tavola nel piatto. È seguito l'intervento del dottor Giuseppe Iacchia sulle problematiche dell'avicoltura e delle ripercussioni sulle nostre tavole: "Dal pollaio alla tavola il passo è troppo breve; non ci sono più i polli di una volta... Nella scelta della carne avicola non facciamo i polli!". A tavola, gli Accademici hanno ritrovato, con piacere, il gusto, ormai desueto per la ristorazione, dell'*allesso* e dei piatti a esso affini: sapori esaltati nel connubio con l'ottimo olio prodotto dagli ulivi che circondano il locale. (Fabio Torresi)

Umbria

PERUGIA

Serata in un'antica dimora francescana

Donato il piatto d'argento alla proprietaria del ristorante "Il Convento" a Corciano.

Consegnato, nel corso della riunione conviviale degli auguri, il piatto d'argento dell'Accademia alla signora Anna Bocci Battaglini, proprietaria e anima del ristorante "Il Convento" a Corciano, uno dei borghi più belli d'Italia. Al timone del ristorante, l'ottantenne signora Anna, coadiuvata dalla figlia Patricia, segue ancora con passione la preparazione dei piatti tradizionali, realizzati con prodotti di stagione, che rappresentano l'eccellenza di questo storico locale, meta di affezionati perugini e di numerosi turisti che visitano questi incantevoli luoghi. Il complesso che ospita il ristorante è un'antica dimora francescana realizzata, secondo la tradizione, in un luogo in cui il "poverello d'Assisi" sostò nel 1211, in solitudine e meditazione, prima di raggiungere l'Isola Maggiore del lago Trasimeno. Da convento francescano a re-

sidenza estiva del Seminario di Perugia nella prima metà del XIX secolo, negli anni Sessanta del secolo scorso, Anna Bocci, con il marito Luigi Battaglini, lo trasformò in ristorante. Le tre sale a pianterreno erano le antiche cantine; intatto, al piano superiore, l'antico refettorio dei frati, un ampio salone con suggestive volte medievali. (Marilena Moretti Badolato)



Lazio

ROMA, ROMA AURELIA

L'influenza della gastronomia italiana sulla cucina francese

Un menu ispirato a Caterina de' Medici e a Gioacchino Rossini.

Le due Delegazioni hanno organizzato la tradizionale "riunione conviviale del

tesseramento" proponendo un menu che ricordasse quanto si trova nella gastronomia francese



di chiara influenza italiana. I Delegati Gabriele Gasparro e Salvatore Di Giulio hanno accolto gli Accademici nel ristorante “Le Carré Français” per gustare questa esperienza gastronomica, molto gradita dai commensali, tra i quali l’Ambasciatore di Panama presso la Santa Sede, signora Miroslava Rosas Vergas e il Direttore dello Studio del Mosaico della Fabbrica di San Pietro in Vaticano dottor Paolo Di Buono. La Simposiarca della serata, l’Accademica Valeria Pompeiano, ordinaria di Letteratura francese presso l’Università di Roma Tre, ha illustrato il tema della serata ricordando la regina Caterina de’ Medici che italianizzò, nei gusti e nello stile, la corte di Francia; il grande musicista e gastronomo Gioacchino Ros-

sini e, infine, il marchese Muzio Frangipane. Il menu, curato dalla chef Letizia Tognelli, ha richiamato questa “italianità” nella cultura gastronomica francese, iniziando con i ravioli importati dall’Italia; i carciofi portati in Francia da Caterina; il *tournedos*, piatto di grande fama dovuto alla creatività del nostro compositore e infine le *galette de rois* alla crema, creata con il profumo inventato dal marchese Frangipane nel XVII secolo. Il tema ha molto interessato gli Accademici romani, anche perché, nella relazione, si è ricordata l’influenza francese, nelle cucine meridionali. Per l’occasione, il Delegato Gasparro ha consegnato il diploma di appartenenza venticinquennale all’Accademia, all’Accademico Aristide Colonna. (G. G.)



Abruzzo

AVEZZANO E DELLA MARSICA

“Convivio del Tempo Nuovo”

Prima riunione dell’anno, con la sintesi degli importanti eventi svolti nel 2022.

“Convivio del Tempo Nuovo”, ossia prima riunione conviviale dell’anno presso il ristorante “Ciccia House” di Avezzano. Il Simposiarca Stefano Maggi non si è risparmiato nell’organizzazione di “sala e cucina”, bene assecondato da Giuseppe Fantozzi ed Elena Orlandi (in cucina) e da Alessia (in sala). Ed è così che, fin dall’aperitivo di benvenuto, gli Accademici e i numerosi ospiti hanno avuto la percezione dell’ottima scelta. La genuinità dei prodotti e la loro elaborazione, secondo la più radicata tradizione, hanno positivamente predisposto al miglior ascolto del rapporto di sintesi del

Delegato sull’attività svolta nel 2022. Una Delegazione sicuramente in buona salute, con una crescita del 20% rispetto al 2021, e con un’intensa organizzazione di eventi. Un lungo applauso ha posto il sigillo al discorso del Delegato che non ha mancato di ringraziare tutti per la costante presenza, sottolineando l’ottima collaborazione della Consulta e il sentimento di amicizia che lega i componenti della Delegazione. Veramente sentiti i complimenti alla brigata di cucina e alla bravissima Alessia alla quale è stato consegnato il guidoncino della Delegazione.

(Franco Santellocco Gargano)

CHIETI

Ricordato il poeta e gastronomo Raffaele Fraticelli

Nel suo volume “La cucine de mamme”, una raccolta di antiche ricette regionali in versi dialettali.

Nel 1978, Raffaele Fraticelli, poeta dialettale e grande conoscitore della cucina tradizionale abruzzese, pubblicava il volume *La cucine de mamme*, una originale raccolta di antiche ricette della gastronomia regionale, tutte descritte in versi dialettali,

componendo un vero e proprio scrigno che nel tempo è rimasto punto di riferimento per tutti coloro che vogliono ricostruire i fondamenti della cucina del territorio. Nel 1997, l’Accademia ha patrocinato la terza edizione del volume, voluta dalla Delegazione, per i tipi

dell’editore Edicola del capoluogo teatino. A un anno dalla morte di Fraticelli, spentosi a 97 anni, il Vice Presidente Vicario Mimmo D’Alessio, insieme alla Delegazione, ha promosso una serata in onore del poeta e gastronomo, utilizzando le sue composizioni dialettali per la realizzazione di un menu abruzzese doc, in un contesto conviviale che ha reso onore alla figura di un uomo che ha significato molto per l’intera comunità regionale. D’Alessio ha tratteggiato le molteplici vite di Raffaele Fraticelli, conosciuto anche come “zi’ Carminucce”, il noto

personaggio che lo ha portato alla ribalta della Rai regionale. (Antonello Antonelli)





PESCARA

Il baccalà a tavola

Alimento non identitario, ma caro agli abruzzesi.

Il “pesce dei poveri” al centro della riunione conviviale della Delegazione, nell’ambito della giornata di studio promossa dal Coordinamento territoriale delle Delegazioni abruzzesi. La serata, che si è svolta al ristorante “Margazzill - Idee dal Mare” di Città Sant’Angelo, è iniziata con una interessante dissertazione sul tema “Il baccalà a tavola” tenuta dal Delegato Giuseppe Fioritoni e da Massimo Monti, responsabile di stabilimento della “Foods Import dei F.lli Monti spa”, azienda leader nella commercializzazione del baccalà norvegese dal 1903. Pur non essendo un prodotto identitario dell’Abruzzo, il baccalà si è inserito nel solco della tradizione culinaria abruzzese, ove viene cucinato in diversi modi: bollito e condito in bianco con aglio, olio e prezzemolo; in umido con i ceci; al forno; al sugo con le patate e frit-

to in pastella. Il merluzzo nordico salato, portato in Italia all’epoca delle Repubbliche Marinare, ha avuto rapida diffusione nella penisola, prima sulle tavole dell’umile contadino e poi su quelle dei nobili e dei cardinali. Il successo di tale prodotto è da ricondursi a diversi fattori: il prezzo piuttosto contenuto, la lunga conservazione, il fatto che si tratta di un alimento senza scarti (è il cosiddetto “maiale del mare”), ma anche l’osservanza, da parte dei cattolici, dell’astinenza dalla carne che ne fa alimento principe della Vigilia di Natale e del Venerdì Santo. Interessante, sfizioso e apprezzatissimo dai commensali il menu scelto dal Simposiarca Gianluca Galasso e realizzato dalla brigata di cucina del ristorante, capitanata dal titolare Claudio D’Arcangelo e dallo chef Daniele Terrenzio. (Alessandra D’Attilio)



Campania

NAPOLI-CAPRI

Cena della Candelora

Una bella serata e un ricco menu con piatti storici del territorio.

Una specialissima “Cena della Candelora” per la Delegazione, che si è riunita al ristorante “Ieri Oggi Domani”, ispirato, sin dal nome, al capolavoro del cinema italiano e ai suoi interpreti Sophia Loren e Marcello Mastroianni e al regista Vittorio De Sica. Ritrovo, appunto, di attori e musicisti, il locale di Pasquale Casillo ha presentato un ricco menu con piatti storici come la trippa con i lupini e la pizza “a rutiello” con il soffritto, proseguendo poi con la ottocentesca frittura di cavolfiori, carciofi, ricotta e mozzarella. Non poteva mancare un sontuoso ragù con le candele spezzate, mentre la popolarissima pasta e patate è stata arricchita da funghi porcini e parmigiano. Un maialino cotto

a bassa temperatura con i friarielli del monte Somma ha chiuso in bellezza. E poi l’immane e gustosissimo babà. La vera sorpresa del convivio è stata la presenza amichevole di un grande attore napoletano di lungo corso, Giacomo Rizzo. Interprete teatrale, attore cinematografico premiato con il David di Donatello per “L’amico di famiglia” diretto da Paolo Sorrentino, Rizzo è stato l’amabile conversatore della serata, ripercorrendo la lunga trama delle sue interpretazioni con aneddoti, notizie, racconti e sketch. Simposiarca l’Accademico Giuseppe Giorgio. La Delegata Santa Di Salvo ha consegnato al patron del locale alcuni preziosi libri dell’Accademia in ricordo della bella serata. (Claudio Novelli)

Sicilia

CANICATTI

Presentato il volume *Storia della Cucina Italiana a fumetti*

Per gli studenti dell’Istituto “Galilei” di Canicatti un’esperienza formativa di alto livello.

Una tappa importante del progetto didattico-culturale che fa riferimento al Piano Triennale dell’Offerta Formativa dell’I.I.S.S. “Galilei” di Canicatti, è quella relativa all’“Educazione alimentare e alla sostenibilità”. In tale contesto, sono state organizzate due giornate

per la presentazione del libro accademico *Storia della Cucina Italiana a fumetti* nella sede di Canicatti e in quella di Naro. Alla presenza dei Sindaci, il ragioniere Vincenzo Corbo e la dottoressa Maria Grazia Brandara, rispettivamente di Canicatti e di Naro, è intervenuta la Delegata di Canicatti, Rosa



Cartella, che ha presentato agli alunni gli obiettivi dell'Accademia, facendo anche riferimento alla convivialità, alla stagionalità, ai prodotti locali e all'innovazione. In entrambi gli incontri è intervenuto il dottor Francesco Nicoletti, Assessore alla crescita territoriale di Caltanissetta, promotore della Dieta Mediterranea in Sicilia e del "Primo Parco Mondiale dello stile di vita mediterraneo", il quale ha mostrato agli studenti l'importanza della Dieta Mediterranea con i suoi caratteristici gusti e sapori. Successivamente, la professores-

sa Concetta Montana Lampo ha relazionato magistralmente sul libro dell'Accademia. Nella sede di Naro, intitolata a Federico II di Svevia, è stata allestita una mensa medievale, mentre gli alunni hanno interpretato un intermezzo musicale di danze medievali con costumi d'epoca. La presentazione del volume ha dato la possibilità agli studenti di prendere coscienza dell'importanza dell'alimentazione, di conoscere le nostre tradizioni, di consumare cibi del territorio. (Rosa Cartella)

Europa

Francia

PARIGI MONTPARNASSE

Un menu ricco di sapori

Le tradizioni natalizie del Nord Italia in tavola.

La Delegazione si è riunita presso l'"Emporio Armani Caffè", sito nel rinomato quartiere latino della capitale francese. Lo chef stellato Massimo Tringali ha proposto un menu ricco di sapori che rispecchiavano le tradizioni natalizie del Nord Italia, preparate con cura utilizzando prodotti del territorio. Ottimi gli abbinamenti dei vini. Piccola riflessione da parte dei partecipanti: porzioni troppo copiose ma... dal gusto eccellente! Il servizio di sala si è contraddistinto per la

grande cortesia e disponibilità. Durante la serata, il Vice Delegato Gian Paolo Cossu è intervenuto magistralmente spiegando l'importanza e il rispetto delle tradizioni regionali italiane durante le feste natalizie, descrivendo con dovizia di particolari alcune ricette particolari, facendo intervenire gli Accademici con i loro ricordi d'infanzia. Si è avuto l'onore della presenza dell'Onorevole Ministra già alla Cultura francese Aurelie Filippetti, italiana e fresca di nomina agli Affari culturali presso la

PALERMO, PALERMO MONDELLO

Doppio appuntamento tra *charme* e momenti di riflessione

Un'elegante serata dopo aver preso coscienza delle problematiche che coinvolgono il consumatore.

Reunione conviviale di gala e scambio degli auguri di Natale presso il ristorante "Branciforte", sito nell'omonimo Palazzo cinquecentesco nel cuore della città di Palermo. A curare l'organizzazione in ogni dettaglio, la Delegata e CT per la Sicilia Occidentale Daniela Nifosi e il Delegato di Palermo Mondello Giuseppe Barresi. Lo storico edificio ha fatto da splendida cornice a un'elegante serata, durante la quale gli Accademici hanno avuto modo di conoscersi e incontrarsi nell'anno in cui ricorrono i 65 anni dalla costituzione della Delegazione palermitana e i 18 anni di quella mondelliana, oltre che apprezzare un raffinato menu. Per gli Accademici di Palermo secondo appuntamento presso l'"Hotel Federico II Central Palace" per partecipare a un interessan-

tissimo incontro con l'avvocato Dario Dongo, esperto in diritto alimentare, co-fondatore del sito on line "Il Fatto Alimentare" con cui collabora, autore di un migliaio di articoli e libri. La produzione di ciò che consumiamo, i sistemi di certificazione delle aziende, gli acquisti di consumatori spesso distratti e/o non consapevoli sono solo alcuni degli argomenti trattati, con rivelazioni che di certo hanno destato non poca preoccupazione e hanno indotto gli Accademici a riflettere sull'importanza della scelta di ciò che viene acquistato e consumato. La degustazione delle portate servite, l'immanicabile "dono" di Natale per ciascun Accademico e un rinnovato scambio di auguri hanno disteso gli animi e ridato il sorriso. (Maria Rita Sarpietro)



"Mairie de Paris". Nel presentarsi, ha voluto sottolineare quanto sia intenso il suo legame con l'Italia. La riunione conviviale si è chiusa con i ringraziamenti allo chef, al

suo staff e a tutta la squadra che ha "coccolato" gli Accademici. È stato offerto loro il libro *Storia della Cucina Italiana a fumetti*. (Laura Gioenco Garrone)



Nel Mondo

Giappone

TOKYO

La Legazione ospite dell'Ambasciatore

In occasione della cerimonia di consegna dei premi e riconoscimenti 2022.

La Legazione ha avuto il privilegio di essere ospitata dall'Ambasciatore Gianluigi Benedetti e da sua moglie Sabina D'Antonio in occasione della consegna dei premi annuali. Nel suo discorso introduttivo, l'Ambasciatore ha sottolineato l'intensa opera divulgatrice dell'Accademia nel trasmettere i valori di quel "vivere all'italiana" sempre più apprezzati

nel mondo intero, di cui dovremmo essere consapevoli e fieri, così come lo furono, negli anni '50, Orio Vergani e i fondatori dell'associazione. L'Italia è custode di incredibili eccellenze enogastronomiche e di una vasta cultura alimentare, massima espressione del patrimonio immateriale italiano. La Legata Emanuela Orighi ha ricordato l'attenzione che l'Accademia dedica



ai professionisti che con competenza contribuiscono a valorizzare la cucina italiana e i suoi prodotti tipici. A essi sono rivolti i premi conferiti durante la serata. Il premio "Giovanni Nuvoletti" è stato attribuito a Noriyuke Koike del ristorante "Osteria dello Scudo"; il premio "Massimo Alberini" alla salumeria "Piatti" di Koji Okada; il Diploma di Buona Cucina al ristorante "Da Stefano Kagurazaka" di Stefano Fastro. A seguire, uno squisito buffet sul tema della

cucina italiana anni '80, pensato e organizzato dall'Accademica onoraria Sabina D'Antonio in collaborazione con lo chef dell'Ambasciata Lionel Ciambellini. I piatti hanno stupito gli ospiti per la grande modernità con i quali sono stati ripensati pur nel rispetto della loro originalità. La Legazione ha consegnato a Sabina il piatto dell'anno in segno di stima per l'instancabile sostegno che riserva all'Accademia. (Emanuela Orighi)

Stati Uniti d'America

NEW YORK, NEW YORK SOHO

Scambio degli auguri

Al ristorante "Il Gattopardo", un menu tutto italiano.

Per la cena prima delle feste, le due Delegazioni si sono riunite per scambiarsi gli auguri. Accademici e ospiti, in totale un'ottantina, si sono recati al ristorante "Il Gattopardo", dove, guidati dai rispettivi Delegati, Berardo



Paradiso e Roberta Marini de Plano, sono stati onorati dalla presenza di Irene Asquini e Riccardo Corsi, Consoli Aggiunti a New York; di Fabio Finotti, Direttore dell'Istituto Italiano della Cultura a New York e Antonino Laspina, Direttore dell'Istituto per il Commercio Estero a New York. Lo chef Vito Gnazzo ha presentato un menu italiano molto tradizionale per le feste natalizie: baccalà mantecato; sartù di riso;

branzino al forno; panettone con una crema di mascarpone. Durante la cena, i Delegati hanno parlato delle feste e delle tradizioni culinarie in Italia che molti tra gli ospiti continuano a mantenere anche all'estero. Alla fine, lo chef ha illustrato le pietanze servite, prima di ricevere il piatto dell'Accademia. La serata si è conclusa in un clima caloroso e festoso mentre gli ospiti si scambiavano gli auguri.

Tunisia

TUNISI

Una bella cerimonia di investitura

L'Ambasciatore d'Italia in Tunisia nominato Accademico onorario.

Nel corso della riunione conviviale presso il ristorante "La Spigola", a La Goulette, si è svolta la cerimonia di nomina ad Accademico onorario dell'Ambasciatore d'Italia in Tunisia dottor Fabrizio Saggio.

L'investitura dell'Ambasciatore è stata proclamata dal Delegato Luigi Collu che gli ha consegnato il distintivo accademico e il diploma. L'Accademico Tommaso Sansone, vice Ambasciatore, gli ha donato la cravatta accademica, subito indossata. L'Ambasciatore ha preso la

parola per ringraziare e sottolineare la grande importanza della tavola, soprattutto in Italia, dove si scambiano idee e opinioni e si possono risolvere positivamente anche i più disparati problemi. (Luigi Collu)





VALLE D'AOSTA

MONTEROSA
15 dicembre 2022

Ristorante "Monte di Giove" di I Sapori Sas di Franco Bonda, in cucina Matteo Zenzolo. ●Località Berriat 15, Montjovet (Aosta); ☎cell. 334/9705501; ristoranteMontedigiove@gmail.com, www.ristorante-monte-di-giove.business.site; coperti 25+25 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: insalatina natalizia di cappone, carciofi, melagrana e Chateau d'Arnad; cotechino su spuma di patate e pere martin sec al Carema; pacchero fresco trafilato al bronzo al ragù bianco di coniglio su crema di topinambur; raviolini del plin di cappone nel suo brodo al profumo di funghi; faraona in due declinazioni: petto scottato in padella con riduzione al Porto, coscetta arrosto all'arancia; frittino dolce alla piemontese (pavesino con nutella, mela, semolino, amaretto e crema dolce); panettone artigianale.

I vini in tavola: Chambave Muscat (La Vrille); Torrette Supérieur (Didier Gerbelle); Fletry Muscat Petit Grain Doc (Cave des Onze Communes).

Commenti: Convivio natalizio affidato allo chef Matteo Zenzolo all'altezza delle aspettative. Il tavolo predisposto a "pozzo" ha permesso a tutti gli Accademici di poter conversare insieme e ha contribuito a

rendere ancora più gradevole la serata. Tutti i commensali hanno apprezzato la qualità delle materie prime, locali e piemontesi, utilizzate per la preparazione dei piatti. Originale ed equilibrato l'accostamento delle pere martine al cotechino. Particolarmente gradevole il ragù bianco di coniglio come condimento dei paccheri di grano duro. Originale e ottimo il fritto misto alla piemontese proposto come dolce. Eccezionale l'abbinamento con i vini valdostani.



PIEMONTE

ASTI
15 dicembre 2022

Ristorante "Fioraia" della famiglia Cornero, in cucina Ornella Borgo, Manuela e Maurizio Cornero. ●Via Mondo 26, Asti; ☎014/1401106; info@ristorantelafioraia.it, www.ristorantelafioraia.it; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio-luglio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,45.

Le vivande servite: lardo d'muncalé, panissa, peperoncino tonné, classica insalata russa; maialino a lenta cottura con salsa alla senape e al pepe verde, cipolla d'oro cotta al forno ripiena di baccalà mantecato; tajarin ai due carciofi; agnolotti gobbi De.Co. Asti in brodo di cappone; cappone dell'Alta Langa, pure al burro salato e mostarda di frutta; parfait al marron glacé con gelato alla crema e cioccolato; panettone artigianale con zabaione.

I vini in tavola: Alta Langa pas dosé Orme 2017 (Pianbello); Gavi Minaia 2018 (F. M. Martinetti); Langhe Nebbiolo Red Label 2021 (Cà del Baio); Moscato d'Asti Piasa San Maurizio 2022 (Forteto della Luja).

Commenti: Piacevole riunione conviviale natalizia un po' disturbata da una nevicata che ha impedito la partecipazione di alcuni Accademici. In una sala rallegrata da un grande albero di Natale, sono stati serviti cibi della tradizione, leggermente rivisitati dai cuochi scelti dai Simposiarchi Boccardo e Ruscilla. Dopo un gustoso aperitivo, a tavola le specialità natalizie su cui brillavano i tajarin, dove lo squisito carciofo compariva in umido nel sugo e fritto cosperso a nuvola sul piatto, e gli agnolotti che molti avrebbero gradito bissare. Prima di cena, il Delegato ha consegnato il distintivo al neo Accademico Maurizio Cavanna. Erano presenti gli assessori Paride Candelaresi e Riccardo Origlia.

PINEROLO
19 dicembre 2022

Ristorante "Maison Flipot" di Patrizia Colombo, in cucina Luca Tosello. ●Corso A. Gramsci 17, Torre Pellice (Torino); ☎0121/329791 cell. 392/8485993 - 347/7035501; maisonflipot@icloud.com, www.maisonflipot.com; coperti 30+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie seconda settimana di gennaio e due settimane in ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: pan brioche, acciuga, burro montano al bagnetto verde; carciofo fondente, topinambur in tre consistenze: crema, al forno, chips, crumble salato e gel al caffè; ravioli fatti a mano con faraona, il suo fondo e spuma di toma; rotolo di coniglio farcito di mustardela e porcini, patate viola e carote al burro in agrodolce e in gel; bonet scomposto; panettone.

I vini in tavola: Spumante extra brut (Malvirà); Riesling Hèrzu (Ettore Germano); Nebbiolo Fabrizio Battaglin; Madeira.

Commenti: Forse è ancora presto per una valutazione definitiva, ma certo "Maison Flipot", in occasione della cena natalizia, ha raggiunto livelli elevati sia per l'accoglienza sia per la presentazione e la preparazione dei piatti. Condivisa dagli Accademici l'idea di proporre come antipasto un piatto di verdure di stagione

(ma che preparazione!). Ottimi gli agnolotti di faraona. Il secondo piatto merita una menzione per la capacità del cuoco di unire due sapori apparentemente lontani, ma anche due tradizioni e, perché no, due culture. Convincente la rielaborazione del bonet. Apprezzata la selezione dei vini. Infine, una nota dolente: alcuni Accademici hanno rilevato la mancanza di centrotavola natalizi.

TORINO
 TORINO LINGOTTO
20 dicembre 2022

Ristorante "Les Petites Madeines - Turin Palace Hotel" della famiglia Marzot, in cucina Giuseppe Lisciotta. ●Via Paolo Sacchi 8, Torino; ☎011/0825321; info@turinpalacehotel.com, www.turinpalacehotel.com; coperti 120. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: bignola con mousse di gorgonzola e cipolla caramellata; borragine fritta; strudel di verdure; chips al nero di seppia con salmone; frittura totani e gamberi; quiche lorraine; sformato di cardo gobbo su fonduta alle acciughe e chips di riso; risotto con ceviche di capesante, lime e zucchero muscovado; chateaubriand, salsa bernese e patate al forno; finto mandarino; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Franciacorta Satèn Docg (Facchetti); Blanc de Rosis Venezia Giulia Igt 2019 (Schiopetto); Monferrato Doc rosso Le Grive 2021 (Forteto della Luja); Barolo chinato (Cocchi); Moscato d'Asti Docg Piasa Sanmaurizio 2021 (Forteto della Luja).

Commenti: La riunione conviviale natalizia ha avuto come cornice le magnifiche sale de "Les Petites Madeines", la cui importante capienza ha permesso di coinvolgere anche la Delegazione di Torino Lingotto, con una serata veramente riuscita, anche considerando l'elevato numero di partecipanti. Dopo un aperitivo in piedi ricco, raffinato e ben servito, a tavola sono stati gustati piatti ben cucinati e dai sapori equilibrati. Un elogio corale alla chateaubriand, veramente tenera, cottura perfetta e ben accompagnata da un'ottima bernese. Vini in accostamento di buon livello. Servizio perfetto, personale attento e ottima collaborazione in fase di organizzazione dell'evento.





LOMBARDIA

BRESCIA-

TERRE DEI FONTANILI

23 gennaio 2023

Ristorante "Osteria Il Gambero" di Aldo Linetti e Mara Fogazzi, in cucina Mara Fogazzi. ● Vicolo del Vento 8, Pontevecchio (Brescia); ☎ 030/9306191; coperti 45+20 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì sera. ● Valutazione 7,3.

Le vivande servite: sei assaggi di mare; risotto ai profumi mediterranei, crema di burrata, soffice di peperone e tartare di crostacei; black code con lardo, spuma di rosmarino e patata alla brace glassata con fondo di pollo; selezione di dolci della casa.

I vini in tavola: Franciacorta brut Docg (Majolini); Collio Pinot Grigio Doc 2021 (Venica & Venica).

Commenti: A dispetto del freddo clima invernale, una serata "tutto pesce" riscaldata dal camino e dalla potente e saporita cucina di Mara Fogazzi. Tra le numerose portate, Diego e Manuel hanno raccontato le caratteristiche della cucina cambogiana e tunisina, Paesi da loro recentemente visitati.

LECCO

3 dicembre 2022

Ristorante "Pierino Penati" della famiglia Penati, in cucina Theo Penati. ● Via XXIV Maggio 36, Viganò Brianza (Lecco); ☎ 039/956020; ristorante@pierinopenati.it, www.pierinopenati.it; coperti 100+100 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie 26-30 dicembre; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ● Valutazione 7,5.

Le vivande servite: polenta macinata a pietra e pucin di Natale; culatello e pan briciole, pâté; risotto giallo con borroeuola; tazza di brodo con cappelletti di capponne; capponne ripieno arrosto con purè e mostarde; panettone classico di Pierino con zabaione.

I vini in tavola: Bollicine Selezione (Pierino Penati); Nebbiolo d'Alba (Giovanni Sordo); Moscato d'Asti (Rivetti).

Commenti: Il menu concordato con Theo Penati era incentrato sulla cucina tradizionale brianzola di Natale. Ecco così che ad aprire la cena è arrivata una sontuosa polenta con il pucin. Geniale la presenza della cipolla gratinata. Di gran lunga il piatto migliore della serata, seguito poi dal risotto giallo con borroeuola, molto ben preparato sotto tutti i punti di vista, dalla cottura alla mantecatura. Il resto delle portate purtroppo ha deluso le aspettative, non all'altezza del ristorante. A risollevarne il morale l'interessante relazione dell'Accademica Carla Raule sulla storia del panettone.

MILANO DUOMO

17 dicembre 2022

Ristorante "Rubacuori - Hotel Château Monfort" di Planetaria Hotels, in cucina Domenico Mozzillo. ● Corso Concordia 1, Milano; ☎ 02/776761; info@hotelchateauonfort.com, www.hotelchateauonfort.com; coperti 40 in due salette più una sala per 60. ● Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8,2.

Le vivande servite: conetto di baccalà mantecato e gelée al limone; sablée, broccolo e acciughine; carpaccio di manzo con caprino affumicato e pioppino sott'olio; soffice tiepido di carciofo, fondente di cipolla e croccante di mandorle; risotto Carnaroli (azienda agricola Motta) mantecato al taleggio con crema di scarola, uvetta e pinoli; rollatina di faraona, castagne, lardo di Colonnata, pera cotta alla vaniglia e morbido di patate; sfera di cioccolato bianco, caffè e crumble di cacao e nocciole.

I vini in tavola: Il Calepino brut 2015 (Il Calepino); Vermentino di Sardegna Doc 2021 (Antonella Corda); Valpolicella Ripasso Superiore Doc 2018 (Sergio Zenato); Sassella Valtellina Superiore Docg 2017 (Conti Sertoli Salis); Passito di Verdea bianco Solitaire Igt Collina del Milanese (Nettare dei Santi).

Commenti: Un piacevole ritorno nell'elegante cornice di un locale che rivisita in chiave moderna la tradizione italiana con grande attenzione alle materie prime. Nel menu, predisposto dalle Simposiarche (Mandelli, Mattioli, Zipoli), molto apprezzati risotto, faraona e sfera di

cioccolato. L'Accademico Colli ha parlato dei vini e degli abbinamenti con i piatti. Presente il nuovo Accademico A. Motta, proveniente dalla Delegazione di Singapore e gradita ospite L. Orsenigo, Delegata del Club delle Fornelle di Milano. La serata si è svolta in un clima di gioia e convivialità natalizia, aperta da un duo di giovani musicisti e chiusa con il saluto dello chef che ha ricevuto il piatto dell'Accademia.

MONZA E BRIANZA

15 dicembre 2022

Ristorante "Atmosfera" di Diego Guerzilena, in cucina Antonio Pepe. ● Via Elvetia 4, Monza (Monza e Brianza); ☎ 039/9161219; info@ristoranteatmosfera.it, www.ristoranteatmosfera.it; coperti 30+10 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie 26 dicembre - 6 gennaio e agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e da domenica a martedì tutto il giorno. ● Valutazione 7,5.

Le vivande servite: gamberi scottati al timo su crema di broccoli, riduzione di mela e grue di cacao; ravioli di cernia, zucca rossa arrosto, riduzione di cernia e pistacchi tostanti; rombo chiodato, pioppini, timo, patata di Oreno con fumetto montato all'olio; bavarese ai frutti rossi e cioccolato fondente; panettone.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Docg Serrai (La Tordera); Tareni Inzolia (Pellegrino); Moscato d'Asti (Rivetti).

Commenti: Particolarmente graditi, per l'equilibrio di sapori e di profumi, sono stati i gamberi scottati al timo, su crema di broccoli, riduzione di mela e grue di cacao, mentre i ravioli di cernia, pur apprezzati per la finezza del ripieno, hanno suscitato qualche perplessità per la cottura della pasta, che è risultata piuttosto al dente. Buono l'accostamento tra rombo chiodato, pioppini, timo e patata di Oreno. Molto apprezzato il panettone per la morbida texture e la fragranza.

SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO

15 dicembre 2022

Ristorante "Osteria dal Campaner" di Gianfranco e Mirko Pedretti, in cucina Mirko Pedretti. ● Via Cesare Cantù 4, Fossacaprara, Casalmaggiore (Cremona); ☎ 0375/41868, cell.

347/6039461; osteriadalcampaner@gmail.com, osteriadalcampaner.com; coperti 60+60 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie 1°-5 gennaio, agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ● Valutazione 7,25.

Le vivande servite: flan di zucca con fonduta di fontina e amaretti; gnoc a la mulinèra; risotto al parmigiano e culatello; guanciale di maiale in umido con patate al forno; torta sbrisolona; torta paradiso; zabaione.

I vini in tavola: Garganega extra dry (Menegotti); Barbera d'Alba (Cascina Val del Prete); Moscato (Borgo Mulino).

Commenti: La Delegazione si è riunita in uno storico locale nel quale viene proposta una cucina ispirata da un territorio di acqua e terra come quello di Fossacaprara, una località che si trova ai piedi dell'argine maestro del Po. A rappresentare questa tradizione, nel menu sono stati scelti gli gnoc a la mulinèra, un piatto che ha la sua origine storica legata ai tanti mulini galleggianti che macinavano sul vicino fiume Po. Gli gnocchi sono stati conditi con una passata di fagioli e pomodoro e sono stati molto apprezzati per la loro consistenza e sapidità. Buoni anche il risotto al culatello e i ganascini al forno, morbidi come di norma, e i dolci.

VARESE

14 dicembre 2022

Ristorante "Marconi" di Claudio e Roberto Turri. ● Via Aldo Moro 15, Cassano Magnago (Varese); ☎ 0331/206778; marconi.cassanomagnago@gmail.com; coperti 50. ● Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ● Valutazione 8,1.

Le vivande servite: tentacolo di piovra scottato, cavolo nero su vellutata di patata americana alla curcuma; tartarina di vitellone, mousse di Montasio, olio al tartufo e chips di mais al nero di seppia; antipasto Marconi (patata, carciofo, gambero e olive taggiasche); bauletti all'astice con battuto di gamberone e salsa di pomodoro fresco; risotto al Nebbiolo con fonduta al castelmagno; maccheroncini all'uovo con branzino e granella di pistacchio; grigliatina di mare; trancio di orata con pak choi scottata e salsa al limone; tagliata di angus argentino e patate arrosto; veneziana artigianale con crema chantilly.

I vini in tavola: Lugana (Bertani).

Commenti: La cena è stata improntata sul pesce di mare. Il ristorante, infatti, è particolarmente specializzato nei piatti di pesce, ma non disdegna anche quelli di carne. Particolarmente gradita è stata la proposta di una cena alla carta con scelta fra tre primi e tre secondi di pesce e di carne, a parte gli obbligati antipasti e dessert. Tra le vivande più apprezzate dai commensali, al primo posto l'antipasto Marconi, i bauletti all'astice e la grigliatina, così chiamata ma non corrispondente al vero, perché si è trattato di un bel piatto sostanzioso di pesce. Il voto più alto è stato assegnato alla cortesia con la quale il signor Roberto ha letteralmente coccolato gli Accademici durante l'intera cena.

 **VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE**
14 dicembre 2022

Ristorante "La Cave Cantù" di Damiano Dorati, anche in cucina. ● Via Circonvallazione Luigi Cantù 62, Casteggio (Pavia); ☎ 0383/1912171, cell. 345/5814154; d.damianochef@gmail.com, www.lacavecantu.it; coperti 35+45 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ● Valutazione 8,2.

Le vivande servite: girella di farina integrale al pomodoro e olive; focaccia al sale di Maldon, pane bianco di massa madre, pâté di fegato e pan brioche al tartufo, baccalà in tempura, tatin di cipolla rossa, melagrana e fondata al parmigiano; riso Carnaroli mantecato al burro acido e salvia, topinambur e spezie affumicate; guancetta di vitello in lenta cottura con chips di patate dolci al tartufo e radicchio tardivo; "Invito al peccato": cioccolato, lampone e caramello salato.

I vini in tavola: Venti 10 Millesimato (Cà di Frara); Idda Sicilia Doc 2018.

Commenti: Anche quest'anno gli Accademici vogheresi hanno deciso di trascorrere il convivio degli auguri in questo delizioso ristorante situato all'interno di un palazzo storico. È stata apparecchiata una grande tavola elegante sulla quale ben risaltavano i piatti bellissimi e ottimi da gustare. L'aperitivo con l'entrée e il baccalà in tempura da soli valevano la pena del viaggio! E poi il risotto perfettamente mantecato ed equilibrato nei sapori. Anche la guancetta

di vitello con i suoi contorni ha deliziato i commensali. Infine l'invito al peccato (peccato che sia finito così in fretta!) e gli scambi di auguri.



VENETO

 **ALTO VICENTINO**
13 dicembre 2022

Ristorante "Stella d'Oro" della famiglia Peruzzi, in cucina Carla e Paola Peruzzi. ● Via Villa 16, Castelgomberto (Vicenza); ☎ 0445/940070, cell. 340/4061825; www.facebook.com/lastelladorocastelgomberto; coperti 40. ● Parcheggio comodo; ferie circa da metà agosto a metà settembre; giorno di chiusura domenica e lunedì sera, giovedì tutto il giorno, sabato a pranzo. ● Valutazione 7,7.

Le vivande servite: fritto misto di pesciolini e crostacei in cartoccio; zuppa di pesce dell'Adriatico; ravioli di branzino con olio extravergine d'oliva e battuta al basilico, pomodorini e vongole; trancio di dentice al forno con patate duchessa; panettone artigianale; caffè con dolcetti natalizi.

I vini in tavola: Nostrum Lessini Durello Doc metodo classico 2016 (Casa Cecchin); Chardonnay del Veneto Igt 2021 (Inama); Soave Classico Doc 2021 (Pieropan); Colli Euganei Fior d'Arancio Docg Spumante dolce (Montegrande).

Commenti: Per la serata degli auguri, la Delegazione, Simposiarca Delegato e Consulta hanno voluto tastare il polso a questo locale con una cena a base di pesce con abbinati vini del territorio. Si inizia con un buon cartoccio di frittura mista dell'Adriatico. Al tavolo, dopo una squisita zuppa di pesce, si è passati ai ravioli ripieni di branzino ingentiliti con olio evo e battuta di basilico e vongole. Come secondo, un bel trancio di dentice al forno al naturale per gustare il sapore e la freschezza del mare. Per finire, il classico panettone artigianale e dolcetti della casa con il caffè. Alla fine della serata, applausi per tutti, sia per la cucina sia per la sala.

 **BASSANO DEL GRAPPA-ALTOPIANO DEI SETTE COMUNI**
14 dicembre 2022

Ristorante "Villa Damiani - Ristorante Trevisani" di Trevisani srl, in cucina Emilio Trevisani. ● Via San Martino 4, Bassano del Grappa (Vicenza); ☎ 0424/522201; info@villadamiani.it, www.ristorantetrevisani.it; coperti 350. ● Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili: 10 giorni a maggio e 10 a ottobre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ● Valutazione 7,5.

Le vivande servite: prosciutto stagionato nelle grotte di Valdobbiadene, tagliato al coltello; canapè di pasta brisé con crema al gorgonzola e noci, con acciuga e sedano, e con baccalà mantecato; tartare di Fassona con confettura di cipolla rossa e finferli marinati; cestino croccante con foie gras e mele al Cabernet; risotto al radicchio e "tastale"; capon a la canavera con pearà veronese, salsa verde; bagnet ross piemontese, radicchio brasato e patate Hasselback; fondente di arancia su biscotto al cacao con arance caramellate.

I vini in tavola: Extra brut 2015 metodo classico (Bellaguardia); Rivole 2021 Breganze bianco Doc (Cantina Col Dovigo, Breganze); La Ida Merlot 2019 Doc Montello e Colli Asolani (Ida Agnoletti); Torcolato 2018 (Col Dovigo).

Commenti: Sempre gradito e di effetto il servizio al coltello del buon prosciutto di Valdobbiadene e piacevoli le tartine ad accogliere gli Accademici. Tartare di Fassona piemontese che ben si accompagnava al cestino croccante con il magico foie gras e mele marinate nel vino. Capon in canavera (cappone lentamente cotto in acqua, dentro una vescica con i suoi odori e con lo sfiato di canna): un piatto medievale della cucina veneta e particolarmente vicentina, con pearà veronese, salsa tipica per accompagnare il lesso. Dalla cucina nordica, la patata Hasselback. Un piacevole finale con il fondente di arancia e un buon bicchiere di Torcolato: il Vespaio di Breganze di grande storia.

 **CORTINA D'AMPEZZO**
17 dicembre 2022

Ristorante "Hotel Cortina" di Gianluca Beltramini, anche in cucina. ● Corso Italia 92, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎ 0436/44241; info@hotelcortina.com, www.hotelcortina.com; coperti

50+20 (all'aperto). ● Parcheggio zona pedonale; ferie 20 settembre - 30 novembre; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7,3.

Le vivande servite: carafai di patate al lardo stagionato; brodo di cappone con la sua terrina; pappardelle ripiene all'ampezzana, semi di papavero e burro fuso; bollito misto, mantecato di patate, salsa verde, salsa di rafano; fartaies; panettone con le sue salse gastronomiche.

I vini in tavola: Soligo prosecco Doc extra dry millesimato 2021 (Colli del Soligo S.A.C.); Monblanc Castello di Buttrio, Igt Venezia Giulia, Friuli Colli Orientali, 2021; Marburg Castello di Buttrio, Merlot Doc Friuli Colli Orientali 2019 (entrambi Castello di Buttrio); Dindarello Moscato Fior d'Arancio passito 2021 (Maculan Breganze).

Commenti: Cena dedicata a Dino Buzzati, a 50 anni dalla morte, preceduta dall'incontro con Maria Teresa Ferrari, l'attore Martino Apollonio e la guida alpina Lorenzo Lorenzi, storico amico compagno di scalate. Serviti piatti tipici con forme nuove ma gusto e sostanza immutati: carafai di patate, brodo di cappone con galantina, pappardelle ripiene, bollito misto, frittelle, panettone, omaggio a una sua novella natalizia.

 **TREVISO-ALTA MARCA**
15 dicembre 2022

Ristorante "Dalla Libera" di Andrea, Luca e Paolo Stella, in cucina Andrea Stella, Marianna Nelli e Anna Maria Polegato. ● Via Farra 52, Sernaglia della Battaglia (Treviso); ☎ 0438/966292, cell. 336/342511; info@trattoriadallalibera.it, www.trattoriadallalibera.it; coperti 50+30 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 - 31 agosto, 26 dicembre - 6 gennaio; giorno di chiusura domenica e lunedì sera, martedì e mercoledì. ● Valutazione 7,8.

Le vivande servite: pane croccante e salamella di vitello grigliata; frittatina con radicchio di Treviso; zuppetta di fagioli con raviolo di patate e cotechino; panzerotto di mascarpone e liquirizia abruzzese; sfera di grano saraceno con gorgonzola e guanciale croccante; muscolo di sorana con due cotture; verdure cotte di stagione; fagioli borlotti in umido; pera all'Alchermes con crema al Rhum e cioccolato fondente; panettone artigianale.



VENETO segue

I vini in tavola: Prosecco Pro Fondo Docg (Azienda Miotto di Colbertaldo); Incrocio Manzoni 6013 Doc 2021 (Azienda Giorgio Cecchetto); Recantina 2019 Magnum Doc (Azienda Ida Agnoletti); Moscato Rosé (Cantina Astoria).

Commenti: La cena si è svolta all'insegna della pura convivialità. Il cuoco Andrea Stella, capace di interpretare al meglio le caratteristiche dei prodotti, cresciuto con la scuola di sua zia Libera - titolare per tanti anni del locale prima di lui - e conoscitore provetto di tante erbe spontanee del territorio, è stato in grado di proporre un menu particolarmente apprezzato sia per la fantasia sia per i sapori che hanno richiamato quelli della più autentica tradizione. Particolarmente graditi la zuppetta e il muscolo di sorana. Al cuoco è stato fatto un riconoscente e lungo applauso da parte degli Accademici per l'ottima riuscita della serata.

VERONA

20 dicembre 2022

Ristorante "Le Cedrare" di Lemon Grass sas di Marcantonio Sagramoso & C, in cucina Marcantonio Sagramoso. ● Stradone Roma 8, Illasi (Verona); ☎ 0456/520719, cell. 347/3809062; info@lecedrare.it, www.lecedrare.it; coperti 60+250 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie gennaio e Ferragosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ● Valutazione 8.

Le vivande servite: frittatina al tartufo nero della Lessinia e monte veronese, sughetto di vitello e strudel di radicchio rosso Verona; crema di sedano rapa con *falafel* di fagioli e lumache di Sant'Andrea; risotto mantecato con castagne di San Mauro e *tastasal* al rosmarino; guancialino di vitello brasato all'Amaronne, purè di patate, zafferano e ortaggi di stagione; rosada veneta, gelato al pandoro e lingua di gatto.

I vini in tavola: Durello Colli Vicentini; Soave Fontana; Valpolicella Nantre (entrambi Tenuta Sant'Antonio); Valpolicella Superiore Ripasso (Campo dei Ciliegi Ilatium); Spumante dolce Aurea Retia (Coffele).

Commenti: Villa Perez Pompei Sagramoso ha accolto la Delegazione all'interno delle serre in cui, nei mesi invernali, venivano conservate le piante di agrumi: le Cedrare. L'attenta regia della Simposiarca Giulia Zambon, in perfetta armonia con lo

chef Marcantonio Sagramoso, ha reso la cena degli auguri un evento di grande spessore accademico. Un'esperienza unica, impreziosita dal menu attento al territorio, in perfetto connubio con i vini veronesi degustati.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA

16 dicembre 2022

Ristorante "Al Casone" di Giuseppe Toffoli, in cucina Andrea Fabris. ● Via Monfalcone 27, Grado (Gorizia); ☎ 0431/896890, cell. 335/7905856; casone@tenutaprimero.com, www.tenutaprimero.com; coperti 70+140 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8,6.

Le vivande servite: composizione autunnale di valeriana, finocchio, arance, polpo, seppie, gamberi, scampi, astice e gherigli di noce; risotto agli scampetti, rosa di Gorizia e polvere di olive; scaloppa di branzino su topinambur, carciofi croccanti e bottarga grattugiata; gelato mantecato con frutti di bosco tiepidi al Grand Marnier.

I vini in tavola: Setage Prosecco di Valdobbiadene Docg (Canevel); Friulano Ronco del Bacco COF (Gildo); Sauvignon Collio (Borgo Conventi), Verduzzo COF (Specogna).

Commenti: Per lo scambio degli auguri gli Accademici si sono riuniti con parenti e amici presso il ristorante "Al Casone" del Golf Club di Grado. Dopo l'aperitivo, accompagnato da gustosi fritti, si è passati alla speciale catalana autunnale di astice e gamberi commissionata allo chef da Enzo Lorenzon, Simposiarca della serata. A seguire, un ottimo risotto che ha visto il matrimonio tra delicati scampetti e la famosa rosa di Gorizia, pregiatissimo radicchio di esclusiva produzione locale. Apprezzati anche i piatti a seguire così come i vini selezionati dal sommelier. Dopo i saluti e gli auguri del Delegato, la cena si è conclusa in

un'atmosfera di festa che ha anticipato il Natale.

MUGGIA-CAPODISTRIA

10 dicembre 2022

Ristorante "Hotel Villa Majda" di hotel Villa Majda. ● Osp 88, 6275 Crni Kal Slovenia, Osp (Capodistria Sesana); ☎ 00386/31000350; info@majda.si, majda.si; coperti 50. ● Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ● Valutazione 8,5.

Le vivande servite: carpaccio di seppia e baccalà mantecato, zuppa fredda di capasanta con dondoli e verdure marinate; scampo su gnocco nedeva e ristretto di crostaceo; involtino di cavolo con uovo pochette e tartufo; guancia bue Boscarin cotto a bassa temperatura con *démi glacé* e porro; pre dessert; gelato di olive nere, cioccolato bianco, sesamo e olio.

I vini in tavola: Bollicine metodo tradizionale; due diverse Malvasie; Refosco (tutti di piccoli produttori locali).

Commenti: Preceduti da una interessante lezione sul sesso delle posate, tenuta da un antropologo amico della Delegazione, gli Accademici hanno festeggiato la riunione conviviale degli auguri in un luogo molto stimolante. Ristrutturato da meno di un anno, ha dato il meglio di sé non solo per la *location*, ma anche per il servizio inappuntabile, gli abbinamenti dei vini e un menu molto apprezzato. Il ristorante è gestito da professionisti capaci e, continuando così, saprà ritagliarsi un posto di rispetto. Da riprovare.

TRIESTE

5 dicembre 2022

Ristorante "Caffè Tommaseo" del Gruppo Peratoner, in cucina Antonio Buonocore. ● Piazza Nicolò Tommaseo 4, Trieste; ☎ 040/362666; info@caffetommaseo.it, www.caffetommaseo.it; coperti 90+30 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8,1.

Le vivande servite: capesante, foie gras, cachi e *beurre blanc*; riso Acquerello con zucca, astice e fonduta di pecorino; faraona in tre cotture, nocciola e spinaci; panettone dello chef e la sua crema.

I vini in tavola: Franciacorta (Castello Bonomi); Pinot Grigio (Alturis);

Cabernet Sauvignon (Ronco delle Betulle); Moscato d'Asti.

Commenti: Locale storico d'Italia, l'antico Caffè Tommaseo si è da poco aperto alla ristorazione con il giovane maestro di cucina, di origine partenopea, Antonio Buonocore e la sua brigata. Ottimo il servizio in sala, con uno staff elegante e garbato. Il locale è un tuffo nel passato e riporta alle magiche atmosfere di fine '800 e inizi '900. Discreta la ristorazione, magnifica la *location* che, dopo un rispettoso restauro (il locale risale al 1830), è oggi un luogo elegante e piacevole in cui assaporare i tipici dolci triestini di austro-ungarica memoria, o un pranzo o una cena anche a lume di candela.

UDINE

20 gennaio 2023

Ristorante "Frasche dai Spadons" della famiglia Masarotti. ● Via Divisione Julia 12, Pradamano (Udine); ☎ 0432/670196; info@masarotti.com, www.masarotti.com, www.facebook.com/groups/62033812406; coperti 80+30 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie 1 giugno - 31 ottobre; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,3.

Le vivande servite: affettati misti con formaggio di Brazzacco; *toçj in braide* con sugo di salsiccia e crema di formaggio; radicchio con le cicciole; minestra di orzo e fagioli; salame cotto con cipolle e aceto; musetto con *brovada*; frico; salsiccia con le verze; biscottini e strudel di mele.

I vini in tavola: Spumante metodo classico; Bianco; Rosso (Masarotti).

Commenti: Prima riunione conviviale dell'anno all'insegna dei prodotti della norcineria, arte che vanta un'antica tradizione in Friuli, in questo ormai storico agriturismo alle porte di Udine. Tra i piatti serviti, i più apprezzati sono stati la zuppa di orzo e fagioli e gli insaccati. Un po' sottotono le altre pietanze, rispetto a un'esperienza precedente, e qualche riserva sul servizio, con tempi di attesa in certi momenti troppo lunghi e con lo strudel di mele servito troppo freddo. Abbinamento appropriato con i vini dell'azienda agricola, con particolare gradimento per lo spumante offerto come aperitivo. Serata comunque riuscita e atmosfera conviviale particolarmente piacevole.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA

13 dicembre 2022

Ristorante "Massimiliano Poggi Cucina" di Ingrediente Italia srl, in cucina Massimiliano Poggi. ●Via Corticella 61, Località Trebbo di Reno, Castel d'Argile (Bologna); ☎051/704217; info@mpoggi.it, www.mppoggi.it, www.instagram.com/massimilianopoggicucina; coperti 40+35 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie settimane centrali di agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: insalata russa; finto pesce; assaggio di tortellini in brodo di capponne; passatelli arrostiti al ragù bianco di faraona; anatra all'arancia; semifreddo al gianduia e salsa alle amarene.

I vini in tavola: Pignoletto classico Alto Vanto Bianco (Federico Aldrovandi); Barbera ferma Flora Italica (Manaresi).

Commenti: La cena degli auguri ha avuto, come esigevo, una location raffinata (eppure strettamente collegata al territorio): il casale dove Max Poggi, lo chef più apprezzato di Bologna per la sua abilità nell'unire tradizione, evoluzione e ricerca, accoglie i suoi ospiti. Qui serve, con disponibilità e competenza, piatti in cui rivisita i prodotti delle campagne circostanti, ascoltando le suggestioni della cucina internazionale più inventiva e del forte legame con le proprie origini. Durante la serata è stato consegnato il premio "Nuvoletti" ai ristoranti Vincenzo Cappelletti e Guido Paulato, che hanno contribuito a svecchiare il mondo della ristorazione bolognese, senza mai tradirne le fondamenta.

BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO

10 dicembre 2022

Ristorante "Ristopolis" di Altura srl, in cucina Ciro Circelli. ●Via Altura 9/2, San Lazzaro di Savena (Bologna); ☎051/991531, cell. 351/9060404; ri-

stopolisbologna@gmail.com, www.ristopolisbologna.it; coperti 500+400 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura sabato a pranzo. ●Valutazione 6,5.

Le vivande servite: grana stravecchio, olive bella Cerignola; tortino di spinaci e spuma di ricotta con mandorle tostate su coulis di pomodoro; tortelloni con crema di formaggio, porcini e nocciole; risotto con radicchio e guanciaie; tagliata di pluma di maiale con patate Anna; crème brûlée.

I vini in tavola: Pignoletto (Ariosto); Sangiovese (Bassi).

Commenti: Il Delegato Mauro Tadia ha ringraziato per l'importante adesione ottenuta al pranzo e ha presentato l'ospite d'onore: lo scrittore/tenore Cristiano Cremonini. Il Simposiarca Alessandro Nepoti ha poi illustrato la storia del locale e i piatti del menu. Al momento del brindisi, Cremonini si è esibito cantando l'aria dall'opera *La Traviata* "Libiamo ne' lieti calici". Al termine del pranzo, il Delegato ha donato al titolare del ristorante e alla sua brigata di cucina il piatto dell'Accademia.

CESENA

14 dicembre 2022

Ristorante "Monnalisa" di Select Hotels - famiglia Batani, in cucina Alessandro Trovato. ●Viale Carducci 7, Cesenatico (Forlì Cesena); ☎0547/83388; ghdavinci@selecthotels.it, www.grandhoteldavinci.com; coperti 120+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: topinambur e crostacei; cappelletto di mare; tagliata di spigola ai cuori di carciofo; gianduia, maracuja e croccantino; dolci delizie e panettone di Natale.

I vini in tavola: Belussi, Prosecco superiore Docg; I Croppi, Albana Romagna Docg (Celli); Il Tornese, Tenuta La Palazza, (Drei Donà).

Commenti: La tradizionale cena degli auguri si è tenuta nella splendida cornice del ristorante "Monnalisa" presso il Grand Hotel Da Vinci. Lo chef Alessandro Trovato e il suo staff hanno proposto un creativo menu di pesce, con ricco aperitivo di benvenuto e, a seguire, un interessante percorso di degustazione con piatti presentati e serviti in modo impec-

cabile, secondo lo stile e la tradizione del locale. Nel corso della riunione conviviale, è stata consegnata alle rappresentanti dell'Associazione Cucine Popolari, Paola Farneti e Oriana Casadei, una donazione per l'acquisto di cibo per la loro cucina. Un caloroso brindisi augurale ha concluso la serata all'insegna della solidarietà e della buona tavola.

FERRARA

10 dicembre 2022

Ristorante "Pacifico" della famiglia Maccanti. ●Via Caduti del Mare 10, Porto Garibaldi (Ferrara); ☎0533/327169; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie fine dicembre - primi gennaio; giorno di chiusura domenica sera (inverno); lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: vapore dell'Alto Adriatico; risotto alla marinara; orata al forno in crosta di patate e porri; treccia di anguilla ai ferri con torta di mais; gelato di crema; semifreddo al torroncino con cioccolato fondente; sorbetto di zenzero.

I vini in tavola: Trentodoc brut 2016 millesimato (Cime di Altiglia); Cucaione Vermentino di Gallura Docg (Piero Mancini).

Commenti: Ha aperto la giornata un caloroso saluto di benvenuto del Delegato Luca Padovani. L'Accademico Marco Nonato, con la consueta profondità e maestria, ha riassunto la lunga storia del ristorante e ha toccato alcuni dei temi della giornata, fra tradizioni e simboli. Il Simposiarca Oreste Chiarion ha brevemente descritto il menu e ne ha delineato alcuni dei temi più particolari. Il prezioso lavoro dell'altro Simposiarca, Antonio Bragaglia, nella scelta dei vini, ha contribuito ad arricchire i sapori degustati. Gli Accademici hanno confermato unanimemente l'ottima qualità della cucina, con particolare plauso per la treccia di anguilla.

FORLÌ

15 dicembre 2022

Ristorante "Monnalisa" di Select Hotels - famiglia Batani, in cucina Alessandro Trovato. ●Viale Carducci 7, Cesenatico (Forlì Cesena); ☎0547/83388; ghdavinci@selecthotels.it, www.grandhoteldavinci.com; coperti 120+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: mare nel piatto (sogliole, calamari e gamberi arrostiti su verza brasata, pomodorini canditi e pesto di olive taggiasche); cappelletto di mare (cappelletti ripieni di ravviggiolo con battuto di seppia fresca, ganocchie e vongole con perle di verdure); tagliata di spigola (filetto di spigola spinato e tagliato con chips di patate, guazzetto di vongoline al prezzemolo e carciofi arrostiti al profumo di bergamotto); gianduia maracuja e croccantino (chantilly leggera al gianduia, cremoso al maracuja croccantino al cioccolato Valrhona al 36% e cereali su coulis al lime).

I vini in tavola: Chardonnay Love (Umberto Cesari).

Commenti: La cena degli auguri è trascorsa nel migliore dei modi. La cornice è stata ampiamente di alto livello e la cena ha riscontrato il generale apprezzamento. I piatti sono piaciuti tantissimo con le solite soggettive preferenze, il tutto comunque sempre ad alto livello e ben curato nella presentazione. Il servizio è stato impeccabile e veloce e un simpatico intermezzo di Babbo Natale ha fatto da degna cornice alla bellissima serata.

IMOLA

18 dicembre 2022

Ristorante "San Domenico" di Massimiliano Mascia, Valentino e Natale Marcattili, in cucina Massimiliano Mascia. ●Via G. Sacchi 1, Imola (Bologna); ☎0542/29000; sandomenico@sandomenico.it, www.sandomenico.it; coperti 45+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 1 settimana a gennaio e 3 settimane ad agosto; giorno di chiusura domenica sera, lunedì (in estate sabato a pranzo, domenica e lunedì). ●Valutazione 8,8.

Le vivande servite: filetto di baccalà in oliocottura, emulsione di patate e peperone crusco; code di mazzancolle in crosta di corn flakes, spinaci al sesamo e mousseline all'aceto balsamico; garganelli di Imola, riduzione di Albana e scalogno al caviale; uovo in raviolo "San Domenico", burro di malga, parmigiano dolce e tartufo; faraona arrostita, verze e funghi al timo; mousse ai lamponi; cremoso al cocco e cioccolato; biscotto al pistacchio.

I vini in tavola: Spumante Trento Doc (Altemasi); Langhe bianco Tattaya 2021 (Podere Rocche dei Man-



EMILIA ROMAGNA segue

zoni); Valpolicella superiore Capitel Nicolò 2019 (Tedeschi); Moscato d'Asti 2021 (Gianni Doglia).

Commenti: Non ci poteva essere una conclusione d'anno migliore. È il commento unanime che gli Accademici imolesi hanno espresso al termine della tradizionale cena degli auguri ospitata nella migliore atmosfera natalizia con la quale il San Domenico ha saputo ancora una volta stupire. Nei piatti di Max Mascia, condivisi dal Simposiarca Michele Gamberini, sono emersi la riconoscibilità, la gustosità, la consistenza, i contrasti, la leggerezza e quel che più conta: la bontà. In apertura, la cerimonia di investitura di cinque nuovi Accademici: Giorgio Conti, Vinicio Dall'Arà, Federico Galassi, Davide Monti e Carlo Pirazzoli.

PARMA

19 dicembre 2022

Ristorante "Filoma" di Marconella srl. ●Borgo XX Marzo 15, Parma; ☎0521/206181, cell. 339/4296416; info@lafiloma.it, www.ristorantelafiloma.it; coperti 40. ●Parcheeggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,4.

Le vivande servite: strudel di verdure guarnito di crema al parmigiano; pasta "antica" della Filoma realizzata con quattro farine: frumento, farro, orzo, grano saraceno e insaporita con culatello, mandorle, pomodorini, maggiorana e ricotta affumicata; arrosto di vitello farcito al prosciutto crudo e parmigiano in salsa di mele e cipolle dolci con contorno di patate arrosto; soufflé di cioccolato con semifreddo e salsa ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Doc (Corte delle Rose); Merlot La Bandina (Casatico di Torchiara).

Commenti: La Delegazione si è riunita in questo ristorante tradizionale, che in affinità con altri locali storici, ricorda nel nome la prima rezdora (Filomena). Il locale è diviso in sale di dimensioni contenute, con una capienza massima pari a 20-25 coperti, ciascuna delle quali si caratterizza per una propria peculiarità: sala Specchi, sala Conchiglie, saletta Rosa. L'occasione della riunione conviviale, oltre che lo scambio degli auguri, è stata il ricordo dei 65 anni della Delegazione. Nel menu, la selezione dell'antipasto ha inteso

ricordare il tema dell'anno che stava per finire e il primo piatto il tema dell'anno a venire.

RAVENNA

27 gennaio 2023

Ristorante "Alle Torri" di Paolo Zauli, in cucina Franco Farinella. ●Viale Lungomare 95, Ravenna; ☎054/4530674; info@alletorri.it, www.alletorri.it; coperti 220. ●Parcheeggio comodo; ferie 3 settimane a novembre; giorno di chiusura giovedì in inverno, mai in estate. ●Valutazione 7,75.

Le vivande servite: canocchia al vapore; risotto bianco con poveracce; brodetto di pesce; trancio di ombriana alla griglia; spiedini di gamberi e di seppie; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Frassinoro bianco Igt (Tenuta di Frassineto); Spumante brut Origine Valdo (Valdo a Valdobiadene).

Commenti: La riunione conviviale si è tenuta a Marina di Ravenna, in un accogliente ristorante familiare, conosciuto per la sua trentennale esperienza nella ristorazione con ottimi menu a base di pesce o di carne, a pochi passi dalla spiaggia e da Marina. Il menu di pesce ha avuto la piena approvazione degli Accademici per la freschezza delle materie prime, l'impiattamento e il servizio impeccabile. Piatto forte della serata è stato il risotto bianco con poveracce profumato con emulsione di olio, aglio e prezzemolo dopo la mantecatura. Molto apprezzato l'assaggio di brodetto. Al termine della serata, il Delegato si è compiaciuto con lo staff del ristorante per il servizio e per il gradimento delle pietanze.

REGGIO EMILIA

12 dicembre 2022

Ristorante "Prater" della famiglia Gianfranco Tinterri, in cucina Gianfranco Tinterri e Manuel Scirocchi. ●Via Roma 39, Sant'Ilario d'Enza, Reggio Emilia; ☎0522/672375; info@praterfood.it, www.ristorante-prater.it; coperti 70+50 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie 3 settimane iniziali di agosto; giorno di chiusura mercoledì e sabato a pranzo. ●Valutazione 8,6.

Le vivande servite: arancino di riso ai funghi su fonduta di parmigiano reggiano; hamburger di cotechino

con pane al sesamo, senape all'antica e insalatina di verza; cappelletti reggiani in brodo ristretto di cappone ruspante e reale di manzo; guancia-lino brasato al Nebbiolo con polenta integrale croccante; panettone artigianale flambato al Grand Marnier e crema di zabaione al Marsala.

I vini in tavola: Lambrusco Reggiano Concerto (Ermete Medici); Valpolicella Ripasso 2019 (Bertani); Moscato dolce spumante (Nao Nis).

Commenti: Come sempre un'esperienza del gusto e della cultura gastronomica tra le più interessanti della provincia, nella quale, alla bontà dei piatti serviti si sono aggiunti una grazia della *mise en place* e una cura del servizio, gentile e puntuale, che hanno arricchito una serata già molto interessante. La presenza dell'Assessore alla Valorizzazione del centro storico cittadino ha dato alla serata un tocco istituzionale ancora più marcato. Degno del Natale il piatto dei cappelletti, senza dubbio il più difficile ma anche più iconico della tradizione locale. In un clima molto disteso il brindisi finale, sulle note di un famoso canto natalizio, ha concluso una serata bellissima.

RIMINI

15 dicembre 2022

Ristorante "Quartopiano" di Silver Succi, anche in cucina. ●Via Chiabre-ra 34c, Rimini; ☎0541/393238, cell. 389/9807370; info@quartopianoristorante.com, www.quartopianoristorante.com; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie primi 10 giorni di gennaio; giorno di chiusura domenica e lunedì sera. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: pasticcio di anatra, misticanza, melagrana e noci; cappelletti fumé con il brodo buono; risotto alla zucca, briciole di salame fresco e tartufo nero; medaglione di faraona ripiena alle casta-

gne, carciofi e tartufo bianco; aspettando il dessert; "mela" al cioccolato bianco e tartare di mela speziata.

I vini in tavola: Dolcetto delle Langhe 2020 (Cascina Fontana); Chianti Classico 2018 (Istine).

Commenti: L'aperitivo in piedi, ricco di gustose proposte, ha offerto l'occasione per l'iniziale scambio dei saluti e il piacere dell'incontro. Il menu curato dallo chef Silver Succi ha proposto piatti legati alle tradizioni del Natale e delle feste con tocchi di novità e originalità, come i cappelletti fumé in brodo. Da sempre i cappelletti riescono a suscitare e ad animare il confronto tra i commensali! Buona la faraona e singolare il dolce che ha riprodotto con il cioccolato bianco una perfetta melina verde. La cena degli auguri è stata la degna conclusione di un anno ricco di stimolanti e piacevoli convivi all'insegna dell'amicizia e della buona cucina.

SALSOMAGGIORE TERME

28 dicembre 2022

Ristorante "Castello" di Stefano Numanti, in cucina Stefano Numanti e Delcisa Zanelli. ●Via Martiri della Libertà, Varano de' Melegari (Parma); ☎0525/53156; coperti 30+25 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì, martedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: mini insalata di funghi di grotta; hamburger di legumi, castagne, carbone e tartufo; tortino croccante di riso ai funghi pioppini, porcini e polvere di spore; reale di maiale nero (24 h. di cottura) nel suo fondo, patate e fungo ripieno; gelato di castagne al marron glacé e crumble di cioccolato.

I vini in tavola: Spumante Pinot Nero Oltrepò Pavese (Branca); Cabernet Franc Il Chiuso 2020 (Monte delle Vigne); Alta Mora Etna rosso riserva 2013 (Cosumanno).



Commenti: La Delegazione, guidata dal Delegato Roberto S. Tanzi, ha visitato il ristorante misurandosi con la cucina di eccellenza di Stefano Numanti, chef schivo e poco propenso alla pubblicità, ma attento agli equilibri dei sapori e alla ricerca delle materie prime. Gli Accademici hanno apprezzato la proposta di un menu capace di dare spazio anche a ingredienti poco valorizzati come gli ortaggi, che usati con intelligenza aprono inusitati spazi creativi e gustativi. A Numanti è stato consegnato il piatto in silver plated dell'Accademia.



TOSCANA

COSTA DEGLI ETRUSCHI 16 dicembre 2022

Ristorante "Dal Cacini" della società del Cacini di Marco Ticiati & C. sas, in cucina Marco Ticiati. ●Via del Crocifisso 3, Suvereto (Livorno); ☎ 0565/828313, cell. 366/1901523; ilcacini@gmail.com, www.ilcacini.it, facebook-instagram Ristorante il Cacini; coperti 40+60 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie marzo; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: spiedino di mazzancolle con crema di zucca, abbraccio di orata con carciofi violetti e glassa di stracchino; gnocchi di castagne al nero di seppia con castagne; lasagnette al calamaro; orata al trancio alla marinara con patate; cheese cake al torrone; tronco al cioccolato; lingue di gatto con crema pasticciera.

I vini in tavola: Ausonia, Charnat (Menti); Verde Ca' Ruptae Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Doc (Moncaro); Maggiorina Moscato d'Asti Doc (Massimo Rivetti).

Commenti: Suvereto, "Dal Cacini": un binomio collaudato che si è confermato all'altezza delle aspettative. Il ristorante non ha un menu alla carta; Marco propone ogni giorno piatti diversi, partendo dal territorio, dalla stagionalità dei prodotti e freschezza degli ingredienti. Gli abbinamenti

con i vini sono suggeriti dalla moglie Moira, esperta sommelier. Piacevole la *mise en place*, con la proposta di piatti dalle forme evocative e l'atmosfera natalizia con la disposizione di decori su ogni tavolo. Cordialità e professionalità del ristoratore nel presentare ogni piatto e aneddoti relativi. Aforismi in tema cibo-cucina sono stati declamati dal Simposiarca Tanzilli.

EMPOLI 14 dicembre 2022

Ristorante "Pepenero Cucina in San Miniato" di San Bartolomeo srl, in cucina Gilberto Rossi. ●P.zza del Castello 2/3, San Miniato (Pisa); ☎ 0571/520282, cell. 346/7490241; info@pepenerocucina.it, www.pepenerocucina.it; coperti 75. ●Parcheggio zona pedonale; ferie 7-20 gennaio e 10-20 agosto; giorno di chiusura martedì; apertura solo a cena e domenica anche pranzo, chiuso il martedì. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: carpaccio di manzo marinato con grana ed erba cipollina, cubo di galletto, julienne di verdure e formaggio fresco alla vaniglia; tortello di parmigiano liquido al tartufo nero; risotto con finferli, sedano rapa affumicato e rapa rossa; filetto di maiale cbt, verza, tartufo nero e pop corn di ceci; mousse di castagne, salsa di diosperi, terra al tartufo.

I vini in tavola: Selezione Varramista.

Commenti: Partecipata riunione conviviale degli auguri presso il ristorante Pepenero a San Miniato, in occasione della quale, al locale, è stato conferito il Diploma di Buona Cucina 2022. Lo chef Gilberto Rossi ha proposto i suoi storici piatti, sapientemente costruiti sull'eccellenza degli ingredienti. Il giudizio dei commensali è stato lusinghiero su tutte le portate con una certa inclinazione verso i primi piatti. La serata si è conclusa con un brindisi, accompagnato da dolci natalizi, e da parole di apprezzamento da parte del Delegato Massimo Vincenzini nei confronti di tutto lo staff del locale cui è stata consegnata la vetrofania dell'Accademia. Ottima riunione conviviale degna degli auguri di fine anno.

FIRENZE 14 dicembre 2022

Ristorante "B-Roof del Grand Hotel Baglioni" di Brunelleschi Hotellerie srl, in cucina Richard Lemer. ●Piaz-

za dell'Unità Italiana 6, Firenze; ☎ 055/23588865; info@b-roof.it, www.b-roof.it; coperti 200. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: salmone marinato con sale e zucchero al Gin e agrumi su insalatina di clementine, finocchi baby e mandorle tostate; ravioli di zucca mantovana, fondenti di amaretti e porri croccanti; risotto Carnaroli ai funghi di bosco (gallinacci, finferli e porcini) e sugo di arrosto; lombo di maialino laccato al miele e pane aromatizzato alle erbe e cavolini di Bruxelles al burro salato; zuppetta di fragole con sorbetto di ananas e ginger; panettone e pandoro della tradizione e le loro salse.

I vini in tavola: Selezione di vini in abbinamento.

Commenti: Serata di grande amicizia e gioia quella organizzata in occasione della riunione conviviale degli auguri di Natale che ha visto, dopo il periodo segnato dagli effetti della pandemia, la presenza numerosa di Accademici e ospiti. La splendida cornice della Terrazza del B-Roof del Grand Hotel Baglioni, dalle cui vetrate si ammirano i più bei luoghi della città, ha costituito un ulteriore motivo che ha reso la serata molto apprezzata. Ottimo successo per il menu sapientemente preparato dallo chef Richard Lemer. Nel corso della serata, è entrato a far parte della Delegazione l'Accademico Giuseppe Caglia.

GARFAGNANA- VAL DI SERCHIO 3 dicembre 2022

Ristorante "Carlino" della famiglia Andreucci, in cucina Loredana Gai. ●Via Garibaldi 15, Castelnuovo di Garfagnana (Lucca); ☎ 0583/644270; coperti 200. ●Parcheggio comodo; ferie 6-20 gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,25.

Le vivande servite: prosciutto bazzone, salamino del norcino, pancetta steccata, crostone al trevigiano e uova di quaglia al tartufo, mozzarella in carrozza, infarinata, polenta di farina di formenton ottofile al grifone e nepitella; tortellini in brodo di gallina; risotto cacio e pepe dentro la sua forma di grana; stinco di vitella al forno con patate glassate; sformato di verdure; pan di

Spagna alla crema chantilly e cioccolato; frutta fresca.

I vini in tavola: Prosecco Montellana; Rosso Col di Sasso (Banfi).

Commenti: La cena degli auguri si è svolta nel ristorante ottimamente addobbato dalla Simposiarca Sheyla Turini. Il Delegato Ezio Pierotti ha fatto i tradizionali auguri di Natale e buone feste a ospiti e Accademici, durante la degustazione delle pietanze. Non eccellente il servizio e scarsamente riscaldato l'ambiente.

LIVORNO 15 dicembre 2022

Ristorante "La Lupa" della Società La Lupa snc. ●Via del Testaio 22, Livorno; ☎ 0586/886213, cell. 338/3439264; trattorialalupa@icloud.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie prima settimana di gennaio, estate; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: vellutata di pescato del giorno e crema di patate; assaggi di sformatino di branzino e blue cheese con caviale di lombo; milanese di mare con maionese aromatizzata alla senape; couscous di mare; baccalà alla livornese; calamata ai crostacei; frittura mista di calamari, gamberi e paranza; sfogliatina di mela con crema chantilly.

I vini in tavola: Prosecco TU Quinta Nota di Valdobbadiene (Saraschin); Zibibbo di Trapani Doc.

Commenti: Le proprietarie e brave cuoche Sandra e Simona Nencioni hanno offerto, all'apprezzamento dei numerosi commensali, un menu articolato sul pesce e di elevato gradimento, con alto punteggio soprattutto per l'antipasto e i due piatti di portata. La conversazione accademica è stata dedicata alla presentazione, da parte dell'Accademico Roberto Liberi, della sua ultima fatica letteraria, *Un italiano in Dean Street - i semplici menu di Peter Gallina*. Ospite d'onore l'Ammiraglio Lorenzo Di Renzo, nuovo Comandante dell'Accademia Navale.

MUGELLO 15 dicembre 2022

Ristorante "Gli Artisti" di gestione familiare Tranchina - Corbo, in cucina Assunta Corbo, Nicola e Gabriele Tranchina. ●Piazza A. Romagnoli 1, Borgo



TOSCANA segue

San Lorenzo (Firenze); ☎055/8457707, cell. 327/7366777; info@gliartististorante.com, www.gliartististorante.it; coperti 35+28 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie ultimi 10 giorni di febbraio; giorno di chiusura da lunedì a mercoledì. ●Valutazione 8,8.

Le vivande servite: rocher di fegatini; bosco del Mugello (tartare di cervo marinato con erbe e birra di castagne affumicate e carpaccio di funghi); cappuccino di patata di Firenze, uovo poché, vaniglia e aria di tartufo; "ravi-olio" nuovo, ricotta e spinaci; faraona non arrosto, cavoli e rape; sale, olio, pepe e cioccolato.

I vini in tavola: Spumante Pas Dosé metodo classico (Pievalta); Ciro Rosato Segno Doc 2018 (Librandi); Riserva Verdicchio superiore di Matelica Luzano Doc 2021 (Marotti Campi); Due Rosso Igt 2020 (Giannitessari); Ramandolo dolce (Dario Coos).

Commenti: Molto alto l'apprezzamento del menu preparato per la riunione conviviale degli auguri, che, con la sua festosa atmosfera, ha fatto da cornice alla consegna del Diploma di Buona Cucina agli chef di questo storico locale. Una serata che ha confermato l'alto livello della cucina di Assunta Corbo e di Gabriele e Nicola Tranchina, espressione di cura e passione, ma anche di conoscenza delle tecniche più avanzate e di grande abilità. Sempre molto curata la presentazione dei piatti e approfondita l'illustrazione in sala della loro preparazione con ingredienti di prima qualità. Tre i tipi di pane fatti in casa. Degna di nota la selezione dei vini e l'invito alla degustazione. Premuroso e attento il servizio.

🏠 PONTEDERA VALDERA 13 dicembre 2022

Ristorante "Garibaldi Innamorato" della famiglia Gallechi. ●Piazza Garibaldi 16, Casciana Terme-Lari (Pisa); ☎328/9098761; info@albergostella.it, www.garibaldinnamorato.it; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: pensiero dello chef; la Toscana in un soufflé; moscardini cacciuccati; trofie di Anita (pesto di pistacchio, pomodori secchi e stracciatella di bufala); baccalà alla pisana; latte alla portoghese.

I vini in tavola: Prosecco Superiore Docg (Borgoluce).

Commenti: Il locale propone, dal 1892, pietanze della tradizione toscana e garibaldina con eleganza e passione. Attraverso piatti raffinati, ricercati e ispirati alla tradizione e al periodo garibaldino, lo chef ha accompagnato gli accademici in un viaggio fatto di gusto, storia e innovazione. La valutazione è stata ampiamente positiva, e la serata è stata l'occasione per scambiarsi gli auguri di Natale.

🏠 SIENA VALDELSA 22 dicembre 2022

Ristorante "Fordicolle" di G.I.G.E. srl. ●Località Belvedere 74, Colle di Val d'Elsa (Siena); ☎0577/1501007, cell. 342/3540836; info@fordicolle.it, www.fordicolle.it; coperti 155. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: negitoro di salmone con olio di sesamo e salsa di soia; risotto al bergamotto con polvere di crostacei e gamberetti; cavatelli di pasta fresca con pesto di pomodori secchi, olive e tonno fresco; seppia su teppaniaki con le sue verdure e gazpacho; mousse allo yogurt greco, caramello e arachidi sabbiate.

I vini in tavola: Grechetto Il Pometo 2021 (Lungarotti).

Commenti: La riunione conviviale è stata celebrata in un locale dove viene servita una cucina *allessa* con un riuscito incontro tra la tradizione italiana e le esperienze gastronomiche del lontano Oriente. L'impiego, soprattutto per i prodotti della pesca, della tecnica giapponese del teppaniaki, che consiste nell'utilizzo di una piastra di acciaio arroventata, conferisce alle preparazioni una fragranza particolare e riduce, sensibilmente, la necessità di grassi aggiunti in cottura. La seppia si è rivelata particolarmente tenera e gustosa. Un ottimo giudizio per il risotto.

🏠 VALDARNO FIORENTINO 16 dicembre 2022

Ristorante "Fattoria degli Usignoli" di Roberto Tozzi, in cucina Simone Gronchi. ●Località Piazza, 100 - San Donato in Fronsano, Reggello (Firenze); ☎055/8652018, cell. 349/7890067; info@usignoli.it, www.fattoriadegliusignoli.it; coperti 240+300 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: flan alla cipolla di Certaldo con crema di pomodori confit e tarese del Valdarno croccante; tortellini in brodo di cappone; gnocchetti di patate di Cetica con sedano e castelmagno; *tournedos* di manzo in bassa temperatura al fegato grasso e tartufo di stagione; patate di Cetica al forno, cannellini e verdure dell'orto; tortino tiepido ai formaggi e pere con crema inglese.

I vini in tavola: Toscana rosso 2020 Igt (Fattoria degli Usignoli - Società Agricola Felsina); Prosecco Doc (Tor dell'Elmo).

Commenti: Il ristorante è posto all'interno del relais della fattoria degli Usignoli, un'antica dimora edificata dai frati vallombrosani, nel XV secolo, ai piedi del Pratomagno e oggi ristrutturata. La riunione conviviale si è tenuta nella suggestiva "tinaia" dove sono stati cucinati piatti della tradizione del territorio, con tipiche ricette delle feste natalizie e con prodotti di ottima qualità. Particolare apprezzamento è stato riservato ai *tournedos* di manzo con fegato grasso e tartufo.

🏠 VALDELSA FIORENTINA 14 dicembre 2022

Ristorante "Boscotondo" di Simone Sorio, in cucina Simona Giannini. ●Via Volterrana 19, Gambassi Terme (Firenze); ☎0571/678600; boscotondo@libero.it, www.ristoranteboscotondo.it; coperti 150+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: pallina di Natale; cero natalizio; regalo; lettera a Babbo Natale; tombola; tortellini in brodo; l'albero di Natale; latte, biscotti e carote per Babbo Natale e le renne; panettone fra tradizione e innovazione.

I vini in tavola: Vermouth Vintage; Chianti Classico Docg; Moscato.

Commenti: Serata degli auguri dove il Simposiarca Andrea Gori, insieme alla chef Simona, ha giocato positivamente sul menu. A ogni denominazione del piatto ha corrisposto una pietanza. Ricca la presenza degli Accademici con numerosi ospiti. Molto gradito "l'albero di Natale": cubo di cappone, caldaroste e porcini affumicato all'abete su crema di pecorino toscano accompagnato da patate e cipolle sotto la cenere. Il ristorante è

una garanzia di cultura gastronomica, genuinità e fantasia nel piatto. Splendido l'addobbo natalizio su un tavolo imperiale.

🏠 VALDICHIANA-VALDORCIA SUD 23 gennaio 2023

Ristorante "La Locanda delle Scuderie" di Walter Tripodi. ●Strada Vicinale Località Dolciano 10, Chiusi (Siena); ☎0578/774905, cell. 349/5849435; www.lalocandadellelscuderie.com, lalocandadellelscuderie@gmail.com; coperti 45+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 10 gennaio - 31 marzo; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: sformatino di cavolfiore, orzo perlato e crema di cipollotti rossi caramellati; gnocchi di semolino alle piccole verdure e parmigiano; anatra all'arancia con patata farcita; perfetto di croccante di mandorle; panettone degli auguri.

I vini in tavola: Prosecco (Tosti); Chianti 2019 (Giacomo Mori); Asti Rosa Regale (Banfi).

Commenti: La *location* bella e particolare è ricavata nelle vecchie scuderie di Villa Dolciano, proprietà dei signori Bologna. Lo chef Walter Tripodi è molto bravo e professionale. La carta dei vini è discreta.

🏠 VIAREGGIO VERSILIA 6 dicembre 2022

Ristorante "Vecchio Casale ai Pioppi" di Leonardo Rosi. ●Via Fosso Legname Nuova 22, Viareggio (Lucca); ☎0584/960153, cell. 339/7243256; info@vecchiocasaleapioppi.com, www.osteriavecchiocasale.it; coperti 150+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: tagliere di affettati, sformato di gobbie, crostini ai fegatini, parmigiana; risotto al radicchio trevigiano e gorgonzola; tacconi al ragù di anatra; coscio e guancia di maiale al forno con patate, verdure saltate e fagioli; panettone con salse.

I vini in tavola: Villa Sardini Doc (Pieve di S. Stefano); Chianti Montalbano Docg (Tenuta di Artimino).

Commenti: L'ultima riunione conviviale del 2022 si è svolta in un'antica

fattoria nel cuore delle campagne di Viareggio. La serata è stata apprezzata ampiamente da tutta la Delegazione degustando un ricco menu con i sapori di una volta, valorizzati nella scelta di ingredienti genuini e in un ambiente familiare e accogliente. Un locale che ha una lunga storia, dove la Delegazione ha trascorso una serata in allegria e serenità, con molti amici anche nuovi, con l'augurio, soprattutto, che il 2023 riporti ai normali ritmi della vita accademica e conviviale.

 **VOLTERRA**
17 dicembre 2022

Ristorante "Piccola Osteria Paperini" di Tony Paperini, anche in cucina. ●Piazza F. Baldasserini 7, Riparbella (Pistoia); ☎cell. 344/2224407; coperti 18+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera e lunedì (inverno); a pranzo dal lunedì al mercoledì (estate). ●Valutazione 7,83.

Le vivande servite: pappa al pomodoro, passata di fagioli cannellini, chips di cavolo nero; gnocchi di patate viola, crema di topinambur, scaglie di pecorino e pancetta croccante; stinco ripieno al forno con patate fondenti; cantucciammisù.

I vini in tavola: Rosegola La Regola; Pergolaia Caia Rossa; Beccacciaia Paravram-Papi (tutti Riparbella).

Commenti: Calda atmosfera natalizia rallegrata, oltre agli Accademici, dalla cucina curata, con un piacevole equilibrio fra tradizione e innovazione sotto la sapiente regia del cuoco Tony e con Alessia Lupini. Nell'assoluta normalità la pappa col pomodoro; ottimi al gusto e alla vista gli gnocchi con le patate viola e crema di topinambur. Perfetto, anche se nel territorio non è un piatto molto conosciuto, lo stinco al forno. Tutto ciò accompagnato da vini del territorio sapientemente abbinati. La Delegata Maria Rita Landini ha inoltre presentato due nuovi Accademici.



MARCHE

 **ASCOLI PICENO**
16 dicembre 2022

Ristorante "Villa Cicchi" di Società Semplice agricola "Conca d'oro" Eredi Cicchi, in cucina Maria Elena Cicchi. ●Via Salaria Superiore 137, Abbazia di Rosara, Ascoli Piceno; ☎0736/252272, cell. 338/5062815; info@villacicchi.it, www.villacicchi.it, www.instagram/villacicchi_official; coperti 80+250 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie metà gennaio; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: fantasie di fritti ascolani; agnolotti con zucca, noci e castagne; tagliolini al ragù di carni bianche e porcini; filetto di maiale, cotto a bassa temperatura, alle mele rosa dei Sibillini e vino cotto; verdure saltate dell'orto bio; patate schiacciate al rosmarino; dolci della tradizione.

I vini in tavola: Passerina spumante brut; Passerina San Basso; Rosso Piceno Superiore San Basso (tutti Tenuta Cocci Grifoni); Moscato Spumante (Cantine Velenosi).

Commenti: Nell'elegante cornice dell'agriturismo di charme, un'antica villa di campagna dei primi del 1700, con la valida collaborazione dei Simposiarchi Andrea Gentili, past Delegato, e Dina Bruni, si è celebrata la riunione conviviale di Natale. I partecipanti hanno poi potuto degustare le pietanze concordate tra i Simposiarchi e l'esperta chef-titolare Elena Cicchi. L'apprezzamento unanime è stato, tra le varie succulente portate, per l'appetitosa "fantasia dei fritti ascolani", magistralmente realizzata, e il filetto di maiale, con le mele dei vicini Monti Sibillini e il vino cotto. Leonardo Seghetti ha incantato con interventi sulla gastronomia del territorio.

 **FERMO**
11 dicembre 2022

Ristorante "Villa Il Cannone" di Marco Squarcia, anche in cucina. ●Via dei Palmensi 108, Marina Palmense (Fermo);

☎328/6258210, cell. 328/6258210; info@villailcannone.it, www.villailcannone.it; coperti 230+250 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: cartoccio di fritto all'ascolana e bollicina; coscio di maiale affumicato, insalatina aromatica, melagrana e pecorino di fossa; tortino di patate, porcini e verza con fonduta di grana; cappelletti in brodo di cappone e degustazione di cappone e sottaceti della casa; brasato di vitello al Rosso Piceno superiore.

I vini in tavola: Passerina biologica; Rosso Piceno (entrambi Terra Fageto).

Commenti: Partecipatissima riunione conviviale degli auguri nella villa Il Cannone, nota per aver ospitato, per i primi mesi dopo il matrimonio, D'Annunzio. Il Simposiarca Cristofaro La Corte, avvalendosi del cuoco Marco Squarcia, ha deliziato i convenuti con un ricco menu della tradizione che ha voluto impreziosire con cannoli siciliani come suo personale omaggio. In un clima di vera festa e amicizia, sono stati accolti tre nuovi Accademici e il dopopranzo è stato animato dallo scambio di doni, foto ricordo e da una simbolica tombola natalizia.

 **FERMO**
15 gennaio 2023

Ristorante "Agriturismo delle Rose" dell'Azienda Agricola Due Emme di Massimo e Maurizio Venanzi, in cucina Massimo Venanzi. ●Contrada S. Pietro 9, Monte Urano (Fermo); ☎0734/840333, cell. 333/4190279; info@agriturismodellerose.it, www.agriturismodellerose.it; coperti 70+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio e ottobre; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: galantina e insalatata russa, crostino con fegatini di pollo, crackers con burro, uovo, acciughe e capperi; stracciatella in brodo di gallina; pasta reale in brodo di cappone; allessi: cappone, gallina, cotechino in salsa verde, cicoria, erbe troate e giardiniera; zuppa inglese e vino cotto.

I vini in tavola: Malvasia (Santa Liberata); Rosso Piceno di produzione propria.

Commenti: Partecipatissima e composita riunione conviviale. Mattinata

dedicata al riconoscimento e alla raccolta delle erbe, guidati dal dottor Ferretti, che poi ha relazionato in merito, seguito dal dottor Iacchia sulla produzione delle carni avicole. Molto apprezzata l'interpretazione da parte del Simposiarca Giuseppe Corvari e del cuoco Massimo Venanzi del tema dell'allesso. Ottimi i brodi di gallina e straccetti e cappone con pasta reale, ma su tutte giubilo per la qualità delle carni da animali allevati in azienda e per le verdure di accompagnamento.

 **JESI**
10 dicembre 2022

Ristorante "Marchese del Grillo" di Mario D'Alesi, in cucina Marco Cappelletti. ●Rocchetta Bassa 73, Fabriano (Ancona); ☎0732/625690; info@marchesedelgrillo.com, www.marchesedelgrillo.com; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie due settimane a gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: vitello con il suo fondo, nocciole ed erbe aromatiche; pincinella al ragù dell'aia con verdure autunnali; guancia brasata con polenta di mais ottofile e fonduta di taleggio; babbamisù e panettone augurale.

I vini in tavola: Verdicchio dei Castelli di Jesi brut (Gasperino); Verdicchio di Matelica (Gagliardi); Montepulciano d'Abruzzo (Sciari); Moscato d'Asti.

Commenti: Il convivio si è svolto in un ambiente caldo ed elegante; il servizio ha evidenziato ancora di più i piatti, rigorosamente realizzati con prodotti di alta qualità. L'antipasto ha dimostrato come la tradizione locale, la cucina innovativa e molecolare, possano convivere in modo eccellente. Il primo piatto particolarmente equilibrato e raffinato è stato sorprendente per il sapore delicato; la guancia brasata, morbida in ricercato abbinamento con polenta e taleggio. Ottimi i vini. Lo chef ha spiegato, in modo semplice ed esauriente, cosa deve intendersi per cucina moderna, illustrando le attuali tecniche applicate ai suoi piatti. Si è aperto un bel confronto culturale.

 **MACERATA**
18 dicembre 2022

Ristorante "Moretti" della Società Moretti, in cucina Cristina Moretti e



MARCHE segue

Adriana Boschi. ●Via Fermi 4, Montelupone (Macerata); ☎0733/226060, cell. 335/1367051; coperti 300+300 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8,75.

Le vivande servite: galantina, insalata russa e carciofi di Montelupone, galantina di faraona; cappelletti fatti a mano in brodo di cappone; lesso di gallina, vitello e lingua con salsa verde e cicoria ripassata; fritto di crema, olive, gobbì, carciofi con costine di agnello; panettone della casa con zabaione e torrone.

I vini in tavola: Lacrima di Morro; Rosso Piceno (Velenosi); Moscato d'Asti.

Commenti: Ricca partecipazione di Accademici e di postulanti. Il menu era incentrato su molti piatti della tradizione natalizia ed è stato molto apprezzato dai commensali. Particolarmente interessante la relazione di Gianluca Calcabrini, responsabile del progetto "VerdiTerre" che sta portando avanti l'iniziativa di riscoprire e valorizzare i grani della preistoria, risalenti al tempo della "Mezzaluna fertile" e quindi a circa 12.500 anni fa. La seduta si è conclusa con un brindisi per lo scambio degli auguri e con la consegna agli Accademici di un omaggio contenente prodotti del territorio che sono stati molto graditi.



UMBRIA

 **FOLIGNO**
16 dicembre 2022

Ristorante "Cucinaa" di Cucinaa, in cucina Marco Gubbiotti. ●Viale Firenze 138/A, Foligno (Perugia); ☎0742/22035; info@cucinaa.it, www.cucinaa.it, www.facebook.com/CucinaaFoligno; www.instagram/cucinaaprogettogastronomico; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: lasagnetta di cardi con fonduta allo zafferano; cappelletti in brodo della tradizione foligna-

te; cappone allo spiedo con casselle e patate; panettone con crema chantilly.

I vini in tavola: Trebbiano Spoletino; Rosso di Montefalco (entrambi Cantina Mevante).

Commenti: Per la riunione conviviale degli auguri le Simposiarche Claudia Valentini e Graziella Pascucci hanno scelto il ristorante "Cucinaa" di Marco Gubbiotti, cuoco cresciuto nella gastronomia umbra. Il menu proposto, tipico della tradizione del territorio, è stato personalizzato con estro e innovazione, presentando la lasagnetta di cardi con una fonduta allo zafferano e a seguire cappelletti in brodo, realizzati secondo una ricetta folignate risalente ai primi anni del 1900. Ottimo il cappone allo spiedo. Per finire, panettone con crema chantilly. La Delegazione ha molto apprezzato la realizzazione del cappelletto fatta in sala, durante la riunione conviviale, da Giovanna Gubbiotti sorella di Marco.

 **ORVIETO**
10 dicembre 2022

Ristorante "Osteria da Mamma Angela" dei fratelli Ermini, in cucina mamma Angela. ●Piazza del Popolo 2, Orvieto (Terni); ☎0763/342790; info@osteriadamammaangela.com, www.osteriadamammaangela.com, www.facebook.com/Osteria-da-Mamma-Angela; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: prosciutto stagionato e sella di San Venanzo con olio novello del frantoio Ranchino, pan brioche con pâté della mamma Angela; polenta con zucchine e pancetta; piccolo assaggio di parmigiana di melanzane; vellutata di zucca e zenzero; faraona ripiena con funghi; salsiccia con purè di patate; mousse al torrone, panettone.

I vini in tavola: Soente Viognier Lazio Igp (Cotarella); Foresco Umbria Igt rosso (Barberani).

Commenti: La Delegazione si è scambiata gli auguri di Natale durante un'allegria riunione conviviale tenutasi in una saletta accogliente e riservata dell'"Osteria da Mamma Angela", abilmente gestita dai fratelli Ermini. Dopo una deliziosa degustazione di antipasti con prodotti provenienti dal territorio, è stata servita una calda vellutata di zucca arricchita dal

sapore brioso dello zenzero. Superba la faraona ripiena della chef mamma Angela. Conclusione con una dolce mousse al torrone e un brindisi di auguri a tutti gli Accademici!

 **PERUGIA**
25 gennaio 2023

Ristorante "Stella" di Silvia Pasticci, in cucina Nicola Passarelli. ●Via dei Narcisi 47/a, Perugia; ☎075/6920002; info@stellaperugia.it, www.stellaperugia.it; coperti 48+35 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a gennaio - 15 giorni a luglio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: parmigiana di gobbì, crostino con cavolfiore e acciuga; supplì bianco al profumo di noce moscata; imbrecciata umbra; coniglio in porchetta; verdura di campo ripassata; crostata con crema e arancia caramellata.

I vini in tavola: Bel Passo Grechetto Igp 2021 (Vigneti De Santis); Ciliegio Igt 2020 (Fontesecca, Città della Pieve).

Commenti: La riunione conviviale di apertura, per il programma dell'anno sociale e l'ingresso di due nuovi Accademici, si è tenuta presso questo storico ristorante dove Silvia, validamente coadiuvata dal marito Arek, sommelier, e dal cuoco Nicola in cucina, propone materie prime rigorosamente del territorio in ricette familiari della tradizione. Ottime la parmigiana di gobbì, i cardi e, in sintonia con il tema dell'anno 2023, l'imbrecciata, piatto povero di cereali e legumi, perfetto amalgama di sapori e consistenze diverse in armonia. Apprezzato anche il morbido e succulento coniglio in porchetta, insaporito con una farcia di aromi e pancetta di maiale. Graditi i vini in abbinamento.

 **SPOLETO**
15 dicembre 2022

Ristorante "Del Mercato" di Giuseppe Dinunno, in cucina Alessandra e Giuseppe Dinunno. ●Piazza del Mercato 29, Spoleto (Perugia); ☎0743/45325, cell. 349/3185739; www.ristorantedelmercato.it; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: cialda con bollito ed emulsione di carota, carciofo

grigliato, uovo in camicia e fonduta al grana, parmigiana di cardi e colatura di bufala; cappelletti in brodo; ganassino di maiale cotto a bassa temperatura e patate mantecate; attorta di Natale; crescionda; gelato al panettone.

I vini in tavola: Trebbiano Spoletino (Colle Uncinano); Montefalco rosso (Scacciadiavoli).

Commenti: La tradizionale cena di Natale non ha deluso le aspettative sia per la qualità delle vivande sia per il delizioso allestimento della tavola. È stato apprezzato il bollito servito in modo innovativo; notevoli i cappelletti fatti in casa in brodo di cappone. Comunque, tutti i piatti hanno riscosso unanime approvazione ed entusiasmo. Anche i dolci, offerti in quantità superiore alla richiesta, stanno a testimoniare la gentilezza e la cortesia che si avverte in questo grazioso locale e che mette veramente, e con gusto, a proprio agio.

 **VALLI DELL'ALTO TEVERE**
18 dicembre 2022

Ristorante "Le Logge" di Michele Marinelli. ●Piazza Matteotti interno Loggiato Bufalini, Città di Castello (Perugia); ☎075/8642304, cell. 320/8368343; info@ristorantelelogge.com, www.ristorantelelogge.com; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: ostriche fine de Claire e pepe; capesante con crema di zucca gialla e pecorino di fossa; gamberi kataifi, riso Artemide e mayo al passion fruit; ombelico di Venere nel cappello del prete; faraona farcita al tartufo nero, crema di sedano rapa e gocce di timo; insalatina augurale con arance, uva e melagrana; bonet.

I vini in tavola: Le Gramenous brut Cremant de Limoux; Rosé La Rose n. 7 Cremant de Limoux (entrambi J. Laurens); Calicanto (Villa Mongalli); Champagne Premiere Cru (Ponson).

Commenti: Riunione conviviale attesa e riuscita molto bene grazie anche alla collaborazione del gestore-chef Michele Marinelli, dalla tematica molto accattivante: cena erotica o ... eroica. La Delegata, con accenni veloci, ha ripercorso nel tempo i banchetti erotici dagli an-

tichi Romani ai giorni nostri. I piatti a tema sono stati tutti preparati e presentati in maniera eccellente e accompagnati da grandi vini. Una riunione conviviale difficile da dimenticare e anche da ripetere.



LAZIO

CIVITAVECCHIA 15 dicembre 2022

Ristorante "Poggio del Principe" di Polmid srl Gianfranco Polian-dri. ●Via Milano 1, Santa Marinella (Roma); ☎0766/381752; coperti 60. ●Parcheeggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì, martedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: rolls di triglia locale su crema di zucca *Butternut*, stick di patate viola del Perù e paprica affumicata; gnocco di castagne con scorfano rosso, cavolo nero a vetro e crema di blu di capra; fritto di calamaro su salsa tartara aromatizzata alla cima di rapa, menta e finocchietto selvatico; cavolo nero ripassato; patate al forno all'antica maniera; tartelletta di mandorle con gelato, arachide salata, caramello e cioccolato fondente.

I vini in tavola: Bianco Grùe Igt Pecorino Colli Aprutini (Tenuta Cerulli Spinozzi).

Commenti: La riunione conviviale è stata organizzata dal Simposiarca Antonio Carlevaro. Il menu, suggerito dal gestore, ha riscosso un consenso abbastanza positivo. Poco apprezzato lo gnocco di castagne, risultato alquanto duro e non esaltando il sapore della castagna. Il fritto di calamaro, pur essendo stato valutato positivamente, avrebbe avuto maggior risalto senza essere aromatizzato dalla cima di rapa e, ancor più, dalla menta e dal finocchietto selvatico. Ottimi la *location* e il servizio, apparecchiatura molto spartana. La serata si è conclusa con l'intervento dell'ospite professor Francesco Spanò sul tema della serata, dedicato all'importanza del peperoncino nell'alimentazione.

FORMIA-GAETA 11 dicembre 2022

Ristorante "Pucci e Manella" di Pietro Zannini. ●Via Appia Sud 186, Formia (Latina); ☎329/3393125; coperti 80. ●Parcheeggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: assaggi di montanarina classica e alla zucca; assaggi di pizza classica: margherita; assaggi di pizza contemporanea: vacanze romane (focaccia condita, fuori dal forno, con puntarelle, alici di Cetrara, polvere di olive di Gaeta e pomodorini), scarola e baccalà, Pucci (fiordilatte, pomodorini, capocollo Tucciarone e provolone Recco); pizza alle mele annurche.

I vini in tavola: Vino Caecubum e passito dei Monti Cecubi.

Commenti: La montanarina sia classica sia alla zucca, vera nuvola di bontà. Classica la margherita, caratterizzata da un giusto equilibrio tra pomodoro e mozzarella e da un calibrato rapporto tra la quantità degli ingredienti. Come dessert: la mela annurca, realizzata con impasto della pizza, mela annurca caramellata, crema pasticciera, miele dei Monti Aurunci e nocciola romana. Unanime apprezzamento da parte degli Accademici che hanno discusso a lungo con il pizzaiolo-patron Pietro sui vari ingredienti, tutti originari del Basso Lazio e dell'Alta Campania; sulla composizione delle farine speciali; sulla lavorazione delle stesse e sull'utilizzo del lievito madre.

FORMIA-GAETA 21 dicembre 2022

Ristorante "Riso Amaro" di Massimiliano De Filippis, anche in cucina. ●Viale Regina Margherita 22, Fondi (Latina); ☎0771/523655, cell. 320/2365435; coperti 40+10 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie 1 settimana a novembre e a febbraio; giorno di chiusura lunedì; a pranzo (dal martedì al venerdì). ●Valutazione 8.

Le vivande servite: fritto all'italiana (cartocchetto con maionese ai lampogni, carciofo e olio di mentuccia, crocchetta di baccalà e salsa di peperone rosso, sedano in tempura); prosciutto di ricciola e melone bianco, giardiniera di sedano guacamole, girella di seppia e carciofi con zabaione di limone; bottone di cima di rapa, gambero rosso (crudo-cotto), mozzarella affumicata; baccalà in crosta,

zucca, latte di alice e olio di alloro; pasticciotto scomposto; samblé al timo; cremoso alla vaniglia; mela annurca speziata; gelato di fondente e Rhum; piccola pasticceria; panettone dello chef.

I vini in tavola: Sara brut (La luna del Casale); Vallefiara (Di Marzio); Verdicchio Le Vaglie (Santa Barbara); Moscato dolce Sior Gildo (V8+).

Commenti: Lo chef ha preparato un menu d'eccezione con ingredienti tipici del Natale di una volta. Il fritto all'italiana, di grande livello, servito in maniera moderna. Sublimi gli antipasti: il carpaccio di ricciola, in abbinamento al melone e alla giardiniera e la seppia e carciofi. Particolarmente apprezzati i bottoni ripieni di cima di rapa sapientemente abbinati al gambero. Ben riuscito il baccalà. Felice conclusione con tanti dolci: il pasticciotto, di antica memoria, il moderno *sablé*, la piccola pasticceria, un must dello chef, e il panettone ogni anno più buono. Brindisi finale e ringraziamenti unanimi allo chef.

RIETI 11 dicembre 2022

"Ristorante degli Angeli" della famiglia Marciani dal 1930, in cucina Laura Marciani. ●Località Madonna degli Angeli snc, Magliano Sabina (Rieti); ☎0744/91377; rhangeli@libero.it, www.ristorantedegliangeli.it; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie variabili in agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 9,3.

Le vivande servite: baccalà, patate e cavolo nero; gallina con salsa verde, mostarda e porri fritti; quadrucci in brodo; frascarelli al ragù di frisona; maiale nero sabino, mele verdi e indivia alla brace; profumo di castagne e gelato alla lavanda; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Metodo classico (Leonia Frescobaldi); Verdicchio; Sodale Merlot; Aleatico.

Commenti: Nell'ultima riunione conviviale dell'anno, gli Accademici e i loro ospiti sono stati accolti da Mauro Marciani, che ha seguito il servizio con cura e attenzione ai particolari. Tradizione rispettata e a tratti rivisitata con sapienza dalla chef Laura Marciani che si è recata in sala due volte servendo personalmente i quadrucci in brodo. Impeccabile il servizio che non ha fatto mai sentire soli, ma con

discrezione, i commensali. Tutti sono stati molto soddisfatti e hanno espresso parole di grande elogio. Il "Ristorante degli Angeli" si conferma ai primissimi posti della provincia di Rieti per qualità della cucina, dal benvenuto al dolce; del servizio e delle attenzioni per gli ospiti.

ROMA CASTELLI 17 dicembre 2022

Ristorante "La Galleria di Sopra" dei fratelli Carfagna. ●Piazza San Paolo, Albano Laziale (Roma); ☎06/9322791; coperti 35. ●Parcheeggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 9,3.

Le vivande servite: raviolo di rapa con ripieno di cavolo nero; vellutata di broccolo con estratto di susina e di pomodoro e pastina croccante; polpo arrosto con cavolfiore viola e cipolla di Tropea marinata; spaghetti con scampi crudi, limone e polvere di borragine; sella di coniglio leprino stufato con carote e cavolo riccio; fritto vegetale; sorbetto al panettone; pangiallo destrutturato della "Galleria di Sopra".

I vini in tavola: Spumante brut (Villa Cavalletti); Metella Igt Lazio bianco (Di Marzio); 40/60 (L'Olivella); Canto Cannellino di Frascati Docg (Merumalia).

Commenti: Questo ristorante, gestito dai fratelli Carfagna da quasi venti anni, rappresenta una delle migliori tavole del territorio. Assenza completa di semilavorati: dal pane ai dolci tutto viene elaborato da Claudio e dal suo staff. Così, la Delegazione e alcuni graditi ospiti, hanno potuto compiacersi dell'illustrazione puntuale delle pietanze e dei vini serviti e gioire dell'esperienza sensoriale del menu degustazione.

ROMA EUR 10 dicembre 2022

Ristorante "Cacciatori dal 1896" di Giuseppe e Francesco Faraone, in cucina Francesco Faraone. ●Viale Guglielmo Matteotti 27, Nettuno (Roma); ☎06/9880330; info@ristorantecacciatori.it, ristorantecacciatori.it, www.facebook.com/cacciatorinettuno; coperti 80+16 (all'aperto). ●Parcheeggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: tris di antipasti di mare; minestra passata di pesce



LAZIO segue

alla nettunese con quadrucci all'uovo; picci con mazzancolle, menta romana, pecorino e pomodoro fresco; calamari alla griglia con caponatina; zuppa inglese.

I vini in tavola: Malvasia Puntinata, Lazio bianco Igp (Casa Divina Provvidenza).

Commenti: Francesco Faraone ha confezionato per l'occasione un menu ancorato alla tradizione della cucina nettunese. Tra i piatti più tipici e maggiormente graditi, non potevano mancare la minestra passata di pesce alla nettunese ma anche i picci con mazzancolle e i calamari alla griglia con caponatina che hanno riscosso notevole successo. Una citazione particolare va alla torta nettunese "una zuppa che qualcuno chiama inglese", come recita una poesia in dialetto di Pino Faraone, fratello di Francesco e contitolare del ristorante. Apprezzato l'abbinamento con un'ottima Malvasia Puntinata del Lazio. Servizio preciso anche se un po' rallentato ma soprattutto grande l'accoglienza e l'ospitalità.

VITERBO

16 dicembre 2022

Ristorante "Grottino" di Claudio Erco-li, in cucina Victor Uaiasz. ●Via della Cava 7, Viterbo; ☎0761/290088; www.e-choose.it/item/il-grottino; coperti 26+20 (all'aperto). ●Parche-ggio scomodo; ferie luglio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: risotto con zucca, gorgonzola e ristretto di aceto balsamico; filetto di maiale ai funghi porcini; flan di spinaci; semifreddo con spuma di torrone e salsa al cioccolato; dolci natalizi.

I vini in tavola: Bianco Grechetto Poggio della Costa (Mottura); Rosso Chianti (Badia a Coltibuono); Moscato (Vignaioli di Santo Stefano).

Commenti: Convivio degli auguri di Natale in un locale di antica tradizione e di modeste dimensioni interamente riservato alla Delegazione. Buoni e anche troppo abbondanti gli antipasti, molto vari e inusuali. Ottimamente eseguito il risotto dal punto di vista tecnico, anche se forse era un po' carente nell'incisività dei sapori. Insoddisfacente, invece, il filetto di maiale, evidentemente troppo cotto; buoni i porcini. Molto buono il dolce; adeguati i vini; servizio attento; rapporto

qualità-prezzo un po' al limite. Ottima la conclusione della serata con i dolci tradizionali e la consegna del consueto dono da parte della Delegazione.



ABRUZZO

PESCARA

16 dicembre 2022

Ristorante "Positano da Vittorio" di Positano sas, in cucina Bruno Pasquarelli. ●Lungomare G. Matteotti 38, Pescara; ☎085/38613; coperti 150. ●Parche-ggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: catalana di scampi; seppia, purea di patata e tartufo; capasanta, crema di pecorino di Farindola e ventricina; brodo con cardone, stracciatella e pallottine; risotto alla marinara; pescatrice con cuore di carciofo; capitone; dolci della tradizione.

I vini in tavola: Passerina (Contessa); Cerasuolo Testarossa (Pasetti); Cuvée Blanche (Tenuta Sant'Anna); Vino cotto (Contessa).

Commenti: La riunione conviviale degli auguri, Simposiarca Mauro Fini, è iniziata con l'intervento del Delegato Giuseppe Fioritoni che ha illustrato di come, quando e perché è iniziata la tradizione di far datare la nascita di Gesù al 25 dicembre. Il Delegato ha spiegato che, come molte tradizioni cristiane sono state fatte coincidere a sostituire ricorrenze pagane, anche quella della data della nascita di Gesù si è sovrapposta a una festività pagana: la festa del *Natalis Solis invicti* celebrata durante il solstizio d'inverno con il sole che riconquistava il suo potere sull'oscurità, festa che concludeva i *Saturnalia* in onore di Saturno.

TERAMO

16 dicembre 2022

Ristorante "Cristallo" di famiglia Casaccia. ●Lungomare Zara 73, Giulianova (Teramo); ☎085/8003780; info@hcrystallo.it, www.hcrystallo.it; coperti 200+100 (all'aperto). ●Parcheggio pri-

vato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: frisella di Altamura con burrata di Andria e molluschi e crostacei alla catalana; tortino di alici, Tropea marinata, broccoletti e pecorino romano; tondini del Tavo, canocchie e rosmarino; chitarrina di pasta artigianale, sogliole e gamberi termolesi; paccheri di Gragnano, scampi novelli, pachino confit e fiori di zuccina fritti; spigola al forno con patate moneta e carciofi; semifreddo al torrone Nunzia con salsa di Montepulciano e pere caramellate.

I vini in tavola: Cerasuolo (Terzini di Tocco da Casauria).

Commenti: La cena degli auguri della Delegazione si è tenuta nell'accogliente cornice, di fronte al mare, del ristorante "Cristallo". Sono stati serviti piatti a base di pesce fresco dell'Adriatico. La serata è stata resa particolarmente interessante dall'ingresso di cinque nuovi Accademici del territorio. Altrettanto preziosi, inoltre, l'intervento culturale della professoressa Alessandra Gasparoni, la recita di alcune poesie natalizie da parte della professoressa Fiammetta Ricci e le riflessioni sullo spirito natalizio con il sacerdote Don Cristian Cavacchioli. Un ringraziamento al titolare del ristorante, Alessio Casaccia, con cui è sempre molto piacevole ritrovarsi.



MOLISE

TERMOLI CAMPOBASSO ISERNIA

18 dicembre 2022

Ristorante "Villa Livia" di Massimo Mastangelo. ●Contrada Fucilieri S.S. 16, Termoli (Campobasso); ☎0875/52579; coperti 300+300 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: baccalà fritto in pastella, carciofi, salvia e borragine in tempura, fritto di calamaretti, salmone, ventricina, prosciutto crudo e

formaggi nostrani, scarpelle; insalata di erbe spontanee con gamberi al vapore, pane tostato con curcuma, arance e melagrana; lasagne in brodo di cappone e polpettine di manzo con cardone di campo; dentice dell'Aspro in crosta di sale con carciofi fritti e patate al forno; dolcetti della tradizione.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene superiore Doc (Treviso); Pecorino Igt Colli Aprutini (Villa Medoro); Tintilia rosé del Molise Dop (Tenute Martarosa); Moscato reale passito Doc Apianae (Di Majo Norante).

Commenti: Le tre Delegazioni molisane si sono riunite per vivere insieme la riunione conviviale degli auguri di Natale che si è felicemente tenuta presso un'elegante struttura che domina il tratto di costa Adriatica a ovest di Termoli. Accolti nella saletta adiacente al salone da pranzo, è stato gustato un ottimo aperitivo ricco di pietanze della tradizione termolese della cena della vigilia e del pranzo di Natale, il tutto abbinato a un buon vino spumante. Accomodati ai tavoli, il Delegato, dopo aver fatto gli auguri ai numerosi Accademici e ospiti, si è brevemente soffermato sul valore aggregante del convivio. Tutte apprezzate le pietanze e i vini.



CAMPANIA

BENEVENTO

3 gennaio 2023

Ristorante "Borgo San Lorenzello" di Borgo San Lorenzello. ●Via Congregazione 7, San Lorenzello (Benevento); ☎349/8197073; caterinamastracchio@gmail.com, www.borgosanlorenzello.it; coperti 70. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: scarole in brodo; pastiera rustica di tagliolini; scaglieni e mena in corp; caldarroste; mostaccioli e fave.

I vini in tavola: Aglianico Benevento Igp (Vinicola del Titerno di Faicchio).

Commenti: Antica cascina sapientemente ristrutturata, situata nel centro storico di San Lorenzello, ameno comune alle falde del monte Erbano, rinomato per la produzione di pregiata ceramica e dei *mscuott*, Pat inserito nell'elenco della Regione Campania. Il locale si articola su due livelli collegati da una scala interna. Gli arredi spartani ma confortevoli appaiono quasi in contrasto con la ricca cucina che trova ispirazione nelle ricette tradizionali della Campania e in particolare del Beneventano. Il servizio è accurato e disponibile ad accontentare le diverse esigenze degli ospiti.



PUGLIA

BRINDISI

16 dicembre 2022

Ristorante "Masseria Il Frantoio" di Alfredo Balestrazzi, in cucina Antonio Calò. ●S.S. 16 km 874, Ostuni (Brindisi); ☎0831/330276; prenota@masseriailfrantoio.it, www.masseriailfrantoio.it; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: pizzelle con sughetto; baccalà in pastella con uva passa e lampascioni a fiore con miele d'arancio; verdure d'autunno "assise" in cesto di pecorino con polpettine; *laganari* biologici con cavolo, acciughe e *sarratizza*; involtini al caciocavallo su patate velo al timo; ricotta stregata.

I vini in tavola: Striale Verdecia Igp Puglia 2021 (Tenuta Patruno, Pernio-la); Adora Salice Salentino Dop Riserva 2019 (Produttori di Manduria).

Commenti: Degna chiusura per un anno di ripartenza dopo gli affanni pandemici. Un buon gruppo di Accademici della Delegazione e non si sono riuniti per i tradizionali auguri natalizi, presso il ristorante della deliziosa struttura nei pressi della "Città bianca". Rigoroso menu, improntato all'uso di prodotti del territorio, elaborati in piatti che ne hanno esaltato la fragranza e la

sapidità. Vini pugliesi di livello. Riscontro unanime nella valutazione alta. Servizio professionale ma anche accogliente.

CASTEL DEL MONTE

17 dicembre 2022

Ristorante "Antica Cucina" di Lello Lacerenza e Giuseppe Vivo. ●Piazza Marina 5, Barletta (Barletta-Andria-Trani); ☎0883/521718; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica e lunedì sera. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: carciofo crock, crema di pecorino podolico e vincotto piccante; gamberi all'arancia, spuma di mela e finocchio; strascinati, cardi e cardoncelli murgiani e canestrato; branzino al vapore, cialda di pomodoro, basilico e olio nuovo di Peranzana; arancia, melagrana, noci e sorbetto; panettone, crema chantilly, dolcetti natalizi.

I vini in tavola: Rosé brut Pavana Doc (Colesel); Rosato Mezzana 21 Doc (Spagnoletti Zeuli); Verdecia di Gravina Doc (Fiore).

Commenti: Menu curato da Lello Lacerenza particolarmente apprezzato dai partecipanti. Il Delegato, con doverosa sintesi, ha sottolineato le finalità accademiche della "festa degli auguri" soffermandosi sull'attività della Delegazione nell'anno. Sono seguiti, dopo cena, i complimenti allo chef e la consegna della vetrofania 2022 e il guidoncino della Delegazione. Conclusione da parte del Delegato con una ricetta di indiscusso significato: "di non lasciarsi vivere dalla vita ma di viverla in tutte le migliori occasioni"; sono seguiti gli auguri per tutti.

TARANTO

10 dicembre 2022

Ristorante "Ristò" dei fratelli Pesce, in cucina Adriano e Ivan Pesce. ●Via Porto 18, Taranto; ☎099/4709000; gabrielepesce@gmail.com; coperti 75. ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: carpaccio di pesce spada, totano locale fritto, bruschetta con rape, acciughe e confettura di agrumi, baccalà con crema di peperoni e mandorle, sepiolina locale con zucca e crostoni di pane; calamarata, vongole, seppie

ai due datterini e tarallo pugliese; risottino cacio e pepe con tartare di gambero viola; filetto di ombrina ai due datterini e olive leccine; dolci della tradizione di Natale.

I vini in tavola: Cantine I Pastini.

Commenti: Per lo scambio di auguri, il Simposiarca Rino Leopardi ha scelto un ristorante sito nella città, mai visitato prima. La riunione conviviale è scivolata in un clima di piacevole spensieratezza e gioia per il ritrovarsi. Il menu ha riscosso un buon apprezzamento determinando un giudizio globalmente positivo. A conclusione, la consegna della vetrofania e di una pubblicazione dell'Accademia, con l'incoraggiamento ai fratelli Pesce a proseguire nel percorso intrapreso. Un applauso particolare al Simposiarca Rino Leopardi che ha curato in maniera impeccabile ogni particolare e per aver proposto un ristorante emergente e meritevole.



BASILICATA

MATERA

11 dicembre 2022

Ristorante "Il Campanaccio" di Nicola lerinò, anche in cucina. ●Corso Giacinto Magnante 71, San Mauro Forte (Matera); ☎ cell. 392/8334952; nicolaierino23@gmail.com; coperti 45+12 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie prima decade di luglio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,85.

Le vivande servite: crostino di pane con ricotta di bufala e carpaccio di scorzone; baccalà su letto di pomodoro rosso "appeso" e filamenti di peperone crusco; maccheroni al ferro di grano duro Senatore Cappelli e cavatelli di grano duro Saragolla con puntine di suino nero lucano e mollica frita al rafano; pettola di podolica con funghi di bosco e tartufo bianco lucano; tortino caldo al pistacchio sanmaurese e pasta lievitata con zucchero e cioccolato.

I vini in tavola: Rosso Sinfonia (Cantine Il Maratoneta).

Commenti: Bravo Nicola lerinò con i suoi piatti della tradizione proposti in veste contemporanea, usando gli ingredienti da sempre noti - grano duro Senatore Cappelli, grano duro Saragolla, pomodoro invernale lasciato appeso, peperone crusco, rafano, suino nero lucano - accanto ai prodotti divenuti oggi rappresentativi del territorio: tartufo bianco e pistacchio. La ricotta di bufala sul crostino è di San Mauro; il baccalà ricorda l'unico modo antico di mangiare pesce sulla collina materana; il ragù per la pasta fatta a mano con le farine di grani antichi è tradizionale; il tartufo bianco veste a festa la carne di podolica con galletti e porcini; il cioccolato e il pistacchio sorprendono nei dessert.



CALABRIA

AREA GRECANICA-TERRA DEL BERGAMOTTO AREA DELLO STRETTO-COSTA VIOLA

GIOIA TAURO-PIANA DEGLI ULIVI

11 dicembre 2022

Ristorante "Giardino degli Allori" di gestione familiare, in cucina Osvaldo Campo, Gabriella Pavone. ●Via S. Angelo 1, Campo Calabro (Reggio Calabria); ☎ cell. 335/5367920; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,76.

Le vivande servite: parmigiana mignon di zucchine spinose; polentina di broccoletti; ravioli con zucca e guanciale; orecchiette con broccoletti e salsiccia; bocconcini di coscia suina farciti; patate alla paprica dolce; tiramisù alla Gabriella con piparelle villesi.

I vini in tavola: Palizzi (Cantine Tramontana).

Commenti: Ambiente pulito, spazioso e accogliente. Servizio celere e garbato. Le valutazioni dei singoli piatti sono state tutto sommato concordanti, con una lieve predilezione per i primi e qualche decimale



CALABRIA segue

in meno per il dessert. Porzioni un po' modeste; qualche perplessità sull'antipasto, chiaramente preparato in anticipo e successivamente riscaldato. Primi buoni.

COSENZA 21 gennaio 2023

Ristorante "Dimora Donna Letizia" di Letizia e Rosina Chimenti. ●Via Chimenti 1, Contrada Vaccarizzo, Montalto Uffugo (Cosenza); ☎cell. 339/2015795; chiroscs@gmail.com; coperti 50. ●Parcheeggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: *cuddruriaddri* di benvenuto; verdure miste con le cotiche, frittule e ossa; fagottini di verze ripiene con contorno; polpette di "filettuccio" battuto al coltello; broccoli e salsiccia; fegato di maiale con rete e alloro; ricottine e caci del fattore; frutta di stagione; dolci della tradizione.

I vini in tavola: Ligrezza Calabria rosato Igt Fervore; Calabria rosso Igt Blandus; Calabria rosso Igt (tutti cantina Terre di Balbia).

Commenti: "La festa del maiale, con i suoi riti, le usanze e i piatti che affondano le radici molto lontano nel tempo, rappresenta una delle più diffuse espressioni di cultura popolare non solo della Calabria ma di gran parte del Paese". Con queste parole il Simposiarca Accademico Mario Leporace ha introdotto la riunione conviviale del "maiale in festa". La sapienza delle donne del borgo, trasferita in cucina, ha saputo regalare agli Accademici, per l'occasione particolarmente numerosi, una esperienza all'insegna della tradizione più genuina in un luogo ricco di suggestioni e di storia.



SICILIA

ALCAMO- CASTELLAMMARE DEL GOLFO 18 dicembre 2022

Ristorante "Siculish" di Maria e Marco Chimenti, in cucina Girolama Russo.

●Via della Repubblica 78, Balestrate (Palermo); ☎cell. 338/7558361; siculish.ristorante@gmail.com; coperti 150+50 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie seconda decade di gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: tentacolo di polpo in purea di ceci; ravioli di cernia in bisque di gambero, vongole veraci, julienne di zucchine; risotto al nero di seppia; turbante di spigola in purea di piselli; composta di frutta; torta degli auguri.

I vini in tavola: Inzolia Terre Sicilia- Inge (Cantine Salvia).

Commenti: La Delegazione si è riunita per la tradizionale cena degli auguri, in un clima amichevole e in atmosfera natalizia, sulla terrazza panoramica del ristorante "Siculish" che domina sul golfo di Castellammare. La cena è stata anche l'occasione per festeggiare la coincidenza dei compleanni di due Accademici. Il menu proposto dalla cuoca Girolama ha riscontrato ampio consenso sia nella qualità e ricercatezza dei prodotti locali sia nella presentazione dei piatti. Molto apprezzato è stato il tentacolo di polpo in purea di ceci, come anche il risotto al nero di seppia; eccezionale il turbante di spigola su purea di piselli. Il servizio di sala attento e professionale.

CANICATTI AGRIGENTO 11 dicembre 2022

Ristorante "Aquanova Hosteria" di Pietro La Torre, anche in cucina. ●Via Monsignor Ficarra 59, Canicatti (Agrigento); ☎0922/629468; reservation@aquanovahosteria.it; coperti 24. ●Parcheeggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: in cantina: sashimi di lombo di merluzzo con spuma di acqua di pomodoro; aranci alla parmigiana; cornucopia con pâté di mortadella; gel di lamponi e cialda al parmigiano; paninetto al parmigiano con prosciutto di suino nero dei Nebrodi; gamberi con straciatella, pomodori secchi e carpaccio di tartufo; focaccia con farina di Majorca e patate. A tavola: tagliatelle di calamari con panna cotta al pomodoro su bisque di canocchie; fusilloni con gamberi su bisque di crostacei, perlage al tartufo e spuma di ricotta di capra girgentana; trancio di spigola di mare con salsa

all'aglio nero fermentato su una crema di patate, misticanza e carciofi ripieni con crema di castagne; gelo all'arancia con crema e pralinato alle mandorle; brivido con crumble al passion fruit e gelato alle arachidi.

I vini in tavola: Blanc de Blancs extra brut (Puiatti); bianco Etna Doc (Tornatore).

Commenti: Una riunione conviviale straordinaria, organizzata in maniera impeccabile dal Simposiarca Angelo Ferrante, svoltasi, dopo i saluti dei Delegati Rosetta Cartella di Canicatti e Claudio Barba di Agrigento, prima in cantina e poi nella sala attorno ai tavoli ben apparecchiati e di curata eleganza. Eccellente il menu legato alla cucina stagionale, alla scoperta degli antichi sapori, sapientemente rivisitati dalla grande esperienza dello chef Pietro La Torre che li ha presentati in maniera superlativa. Servizio ineccepibile, ottimo l'abbinamento dei vini.

MARSALA 22 dicembre 2022

Ristorante "Saletta Liberty - Villa Favorita" di Enzo e Nino e C. srl. ●Via Favorita 27, Marsala; ☎0923/989100; coperti 60. ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: sfincette salate con fontina e speck, cannolicchi di filigrana di parmigiano con mousse alle noci, fichi secchi al gorgonzola, albicocche con crema al pistacchio; millefoglie con patate, cicoriella e cappello di porcino con julienne di bacon croccante e salsa al formaggio; cappellaccio con lime e carciofi, cappellaccio con spinaci, cappellaccio con zucca e noci su brasato di vitello; lacerto arrotolato con coppa in salsa di funghi; tortino di patate e tortino di cavolfiore; gelatina d'arancia con dadini di arancia cosparsa di pistacchi; bavarese ai frutti di bosco; stella di cassata siciliana; tronchetto al cioccolato con lamponi.

I vini in tavola: La Segreta (Planeta).

Commenti: Per festeggiare l'arrivo del Natale, la "Saletta Liberty" è da sempre la sede ideale, perché qui si fonde perfettamente il calore familiare con lo spirito accademico. Dopo i consueti saluti e la presentazione ufficiale del nuovo Accade-

mico Luigi Alessandro, la Delegata ha aperto la riunione conviviale con riflessioni profonde sul significato della Natività. La cena, magistralmente realizzata nel rispetto della tradizione natalizia, ha riscosso meritato apprezzamento, avvalorato anche dal buon vino e dallo stile accurato nel servire. Il brindisi augurale alla fine e la consueta foto ricordo hanno arricchito la serata di maggiore entusiasmo.

MESSINA 19 dicembre 2022

Ristorante "Muciarà" di Maurizio Di Bella e Daniele Giardina, in cucina Enrico Bassi, Dianele Giardina. ●Piazza Angonia 1, Milazzo (Messina); ☎090/9221015, cell. 347/6403633; lamuciararsls@gmail.com, www.facebook.com/lamuciaramilazzo; coperti 120+70 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie variabili in novembre/febbraio; giorno di chiusura lunedì (variabile). ●Valutazione 8.

Le vivande servite: arancinetti e panelle; risotto con gamberi e carciofi; fusilloni con cozze su vellutata di broccoli e bottarga; baccalà al vapore con purea di patate e verdure croccanti; torta alla frutta.

I vini in tavola: Prosecco brut (Borgo Molino); Grillo Doc Sicilia (Cantine Pintaudi).

Commenti: Complessivo apprezzamento e gradimento, con qualche normale soggettivo distinguo, per il menu rigorosamente di magro quale si consuma nei giorni di vigilia. Molto gradevole il risotto e interessante la combinazione dei sapori nella preparazione. Apprezzabili la perfetta cottura e guarnitura del baccalà che ne ha reso delicati sapore e aroma. Adeguata la cantina, inappuntabile il servizio.

MODICA 16 dicembre 2022

Ristorante "Invito" di Salvatore Conti. ●Contrada Trecausse Torre Rodosta 2, Modica (Ragusa); ☎cell. 334/9693098; coperti 30+40 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,7.

Le vivande servite: tortino di zucca e caciocavallo; pasticcio di lasagne alla modicana; stracotto di punta di pancia di vitello di razza modicana; mousse di ricotta.

I vini in tavola: Nero d'Avola selezionato dal ristorante.

Commenti: Le Accademiche Grazia Dormiente e Marcella Pugliese hanno piacevolmente intrattenuto i numerosi commensali, fra i quali il Delegato di Val di Noto Felice Modica, conversando la prima sulla "stalla" e la seconda sulla mucca di razza modicana. È stato presentato un menu a tema, per lo più con prodotti di stalla, carne e formaggi. Pezzo forte della serata è stato lo stracotto di carne di bovino di razza modicana allevato allo stato semibrado. Lo chef Peppino Conti ha confermato, ancora una volta, la bontà della sua cucina, ispirata ai sapori della tradizione locale, con l'utilizzo rigoroso di materie prime stagionali, locali e di qualità.

 **SIRACUSA**
4 dicembre 2022

Ristorante "Eduardo" delle sorelle Di Grano, in cucina Aicha Karim. ●Viale Scala Greca 325, Siracusa; ☎ 0931/756914; info@hotelparcodellefontane.com, www.hotelparcodellefontane.com; coperti 65+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,6.

Le vivande servite: baccalà in pastella e seppia scottata su passatina di patata di Siracusa; rettangolo di cernia in guazzetto di vongole e granello di pistacchio di Bronte; macheroncino al ferretto al sugo della tradizione; filetto di suino nero dei Nebrodi con funghi dell'Etna; parmigiana di zucca; cuccia di Santa Lucia.

I vini in tavola: Fanja Insolia, Fiano Igt Sicilia; Fanus Nero d'Avola, Srah Igt Sicilia; Jahahia Moscato Passito (tutti Antiche Cantine Gulino, Siracusa).

Commenti: Il Delegato Angelo Tamburini ha ringraziato i numerosi Accademici intervenuti e i graditi ospiti: la Presidente Nazionale Unicef-Italia e Presidente Nazionale del Centro Studi Pirandelliani, Carmela Pace; il Consigliere di Presidenza Ugo Serra; il CT Vittorio Sartorio; la Delegata di Enna, Marina Tagliavore; la Delegata di Gela, Concetta Battaglia, accompagnata dal Segretario Gualtiero Cataldo; il Capo Redattore de La Sicilia di Siracusa, dottoressa Laura Valvo. Al termine, consegna della vetrofania alla chef Aicha Karim e al maître Antonio Mancarella.



SARDEGNA

 **NUORO**

16 dicembre 2022

Ristorante "La Cantina del Gusto" di Frangema srl, in cucina Michele Crissantu e Costel Pirvu. ●Via Mannironi 35, Nuoro; ☎ 0784/211838, cell. 320/9735038; lacantinadelgusto@gmail.com; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie settimana di Ferragosto e settimana di Natale; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: polpo fritto su crema di patate e pistacchio, carpaccio di tonno con rucola e pinoli, rana pescatrice alle mele, involtini di spada in crema di mascarpone e noci; zuppetta di cozze e vongole; maharones lados neri, carciofi e bottarga; spumoni ai gamberi rossi in crema di burrata; filetto di spigola in crosta di carasau; trancio di spada, mandorle e arancia; verdure in al vapore; cheesecake al mirto.

I vini in tavola: Gioias Igt (Azienda vitivinicola fratelli Puddu); Anastasia Doc; Tiernu Doc (entrambi Cantina sociale Il Nuraghe).

Commenti: Lo chef Michele e la sua brigata si sono spesi con grande entusiasmo: tra gli antipasti spiccano il carpaccio di tonno e gli involtini di pesce spada, la rana pescatrice di ottima qualità. Tra i primi, semplici ma efficaci lados alla bottarga e gli spumoni alla stracciatella e gamberi. Tra i secondi, interessante abbinamento con gli agrumi per il pesce spada, una curiosa associazione capace di esaltare il sapore della materia prima. La spigola in crosta di carasau è sempre un secondo sfizioso. Molto apprezzabile la scelta delle materie prime: pesce fresco e ingredienti di buona qualità danno sempre valore al gusto e all'esperienza culinaria. Ottimo il servizio.



EUROPA

FRANCIA

 **PARIGI**

8 dicembre 2022

Ristorante "Lazzi" di Regis Campana, in cucina Federico Schiavon. ●10 Place Edouard VII, Parigi; ☎ 0033/147429255; regiscampana@arju.fr, www.lazzi.fr; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura domenica, lunedì. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: carpaccio di capesante, profumo di tartufo; risotto ai gamberi e funghi di stagione; pancetta di maialino cotta a bassa temperatura, lenticchie; tiramisù al pandoro; panettone.

I vini in tavola: Prosecco (Santi); Chardonnay Simera, Salento 2021; Barbera d'Asti (Prunotto).

Commenti: Per la tradizionale cena degli auguri, gli Accademici si sono ritrovati in un elegante ristorante situato all'interno (come il nome può suggerire) di un teatro Belle Époque, l'Edouard VII. Ha partecipato come gradito ospite Stefano Palombi, critico gastronomico, creatore e animatore del sito "Italie à Paris", che ha raccontato l'evoluzione della ristorazione italiana a Parigi nell'ultimo ventennio. Lo chef Francesco Schiavon, che ha preparato un gradevolissimo menu curato nei suoi abbinamenti, è stato salutato da un caloroso applauso, assieme al gestore Régis Campana. Una partecipazione numerosa e festosa ha contribuito alla riuscita della serata. Ottimo il servizio.

GERMANIA

 **MONACO DI BAVIERA**

8 dicembre 2022

Ristorante "Osteria il Tenore" di Salvatore Monteleone & Angelo Scopelliti, in cucina Angelo Scopelliti. ●Falkenturmstrasse 10, Monaco di Baviera; ☎ 0049/8924231622; info@osteriailltenore.de; coperti 60. ●Parcheggio

zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura domenica e mercoledì sera. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: arancini della casa; parmigiana di melanzane; mezze maniche con polpo e carciofi; coniglio disossato e caponata di Natale; cassata siciliana.

I vini in tavola: Malvasia Bianca (Pellegriano) 2021; Leone Bianco Igt 2021 (Tasca d'Almerita); La Bella Sedara, Sicilia Doc 2019 (Donnafugata).

Commenti: La Delegazione visita regolarmente il locale, per il rispetto delle tradizioni della cucina siciliana e per l'attenzione prestata nell'approvvigionamento dei prodotti di origine. Per la riunione conviviale degli auguri, i proprietari hanno concordato con il Simposiarca Arno Crazzolara piatti tipici della Sicilia, preparati con maestria. La serata si è conclusa con la tipica cassata, realizzata con ricotta di pecora proveniente direttamente dalla Sicilia. Nel corso della serata, si è avuto modo di illustrare come la cucina siciliana rispecchi la storia travagliata e movimentata dell'isola che ha visto l'incontro di innumerevoli culture e popoli.

PAESI BASSI

 **AMSTERDAM-LEIDEN**

3 dicembre 2022

Ristorante "Veri Sapori" di Mario e Gianni Bianco. ●Lindenlaan 147, Amstelveen; ☎ 0031/206479063; www.verisapori.nl; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: calamaro ripieno alla sorrentina; paccheri al ragù di coda di rospo; filettini di spigola al limone sorrentino; torta al limone con crema natalizia.

I vini in tavola: Spumante brut; Greco di Tufo d'Altavilla 2020; Primitivo di Puglia 2020 (Neprica).

Commenti: Accoglienza calorosa dei proprietari. L'antipasto ha avuto il voto più alto: il calamaro era soffice e il ripieno molto gustoso e ben bilanciato. I paccheri erano al dente, conditi con un buon ragù. La spigola non era quella che tutti si aspettavano, ma una variante striata del Mare del Nord un po' asciutta e non particolarmente saporita. La preparazione con un fico ha reso il



EUROPA segue

gusto interessante. Eccellente la torta al limone fatta in casa, così come il pane che ha accompagnato la cena. Adeguali i vini che hanno ben accompagnato il menu. Degno di nota il servizio, discreto ed efficiente.

UTRECHT 14 dicembre 2022

Ristorante "Da Pietro" di Martin Zwart, in cucina Arjen Pullen. ●Vischpoortstraat 16, Elburg; ☎0031525/681181; lekkereten@dapietro.nl, www.dapietro.nl; coperti 82 di cui 42 in ristorante e 40 in patio. ●Parcheggio zona pedonale; ferie ultima settimana di marzo e prima settimana d'aprile; ultima settimana di settembre e prima settimana d'ottobre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: mousse di lenticchie e rullini al formaggio; brulée di taleggio; linguine alle vongole con anice stellato; petto d'anatra alle more, crema di sedano rapa e mousse di fegato d'anatra; pere cotte nel *glühwein* bianco; gelato all'arancia; crema di mascarpone alla cannella; pan di Spagna al limoncello.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene, Rive di Col San Martino Docg (Andreola); Valpolicella Borgo 2019 (Marion); TreUve 2015, Roero (Malvira); Colli Tortonesi rosso 2020 (Oltretorrente); Vin brulé bianco Casa di Nero 2022, produzione propria.

Commenti: Il gestore Martin Zwart ripropone anche questa volta una scelta di ottimi vini che vanno ad accompagnare le cinque portate servite. Un elogio per la mousse di lenticchie seguita dal brulé di taleggio che forse pecca di una preparazione un po' troppo "internazionale". Perfetta la cottura delle linguine impregnate da ottime vongole, anche se il valore aggiunto dell'anice stellato non viene percepito da tutti. Ottima la preparazione del petto d'anatra, molto apprezzato. Molto buoni anche le pere al vin brulé bianco e l'assortimento di dessert. A chiusura, il tradizionale taglio del panettone (di produzione artigianale e creato dallo chef Salvatore Gallo).

SPAGNA

MADRID
17 dicembre 2022

Ristorante "Boccondivino" di Ignazio Deias, in cucina Ermes Poli. ●Paseo

Poeta Joan Maragall 17-19, Madrid; ☎003491/3788183; ignaziodeiasmadrid@gmail.com, www.boccondivino.es; coperti 28. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: coppa e guanciale su crostini di polenta e pane tipico; polpetta; rotolino di melanzana e mozzarella; *molloredus* alla campidanese (sugo di pomodoro fresco e salsiccia); faraona alla cacciatora con la sua salsa e polenta morbida; panettone artigianale con zabaione.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Vermentino di Sardegna Doc; Cannonau di Sardegna Doc.

Commenti: La serata è stata di gran successo, non solo per l'ambiente e l'interessante intervento della Simposiarca Imma Martinez che ha illustrato i piatti nella loro dimensione storica, ma anche per la qualità del cibo, il buon abbinamento dei vini e l'accurato servizio. Il menu elaborato dallo chef Poli ha presentato una base tipica sarda, sposandola con accertati tocchi della cucina del Nord d'Italia. Tutti i piatti si sono rivelati eccellenti e curati, dai sapori ben calibrati, tra delicati e più decisi. Successo unanime per gli ottimi *molloredus* in un sugo sublime. Riuscitissima serata che è valsa un applauso unanime e il più che meritato guidoncino.

SVIZZERA

SUISSE ROMANDE
10 dicembre 2022

Ristorante "Au Centre" di Mauro Parachini, in cucina Massimo Masciuga. ●Rue Théodore Stéphan 4, Crans-Montana; ☎0041/27481366; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: fonduta al tartufo bianco d'Alba; *tajarin* al ragù di vitello al Roero Arneis; *tajarin* al burro, castelmagno e nocciola gentile; agnolotti al brasato di manzo; salsa piemontese; legumi brasati e la polenta; panettone al bergamotto.

I vini in tavola: Roero Arneis; Nebbiolo d'Alba La Spinetta; Moscato d'Asti (entrambi Belcolle).

Commenti: In una Crans-Montana innevata, gli chef Mauro e Massimo hanno accolto gli Accademici per la riunione conviviale natalizia con un

menu di piatti dell'autentica cucina piemontese. Tutte le paste servite sono state fatte rigorosamente a mano, condite con salse delicate e al tempo stesso molto gustose. Accogliete il locale e ottimo il servizio. La Delegazione, quasi al completo, ha trascorso un piacevole momento intorno a un'unica bella tavola imbandita e decorata per l'occasione. La Delegata ha colto l'occasione per ringraziare gli Accademici e scambiare gli auguri.



NEL MONDO

SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA
7 dicembre 2022

Ristorante "Dolcetto At Regent Hotel" di Regent Hotel, in cucina Luca Beccalli. ●1 Cuscaden Rd, Singapore; ☎0065/67338888; contactus@regent-singapore.com.sg, www.regentsingapore.com.sg; coperti 18+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: parmigiano reggiano stagionato di 24 mesi; *wagyu beef sfilacci*, bruschetta al pomodoro fresco, carciofi impastati e fritti croccanti, larga scelta di affettati misti con focaccia e pane; cannelloni ricotta e spinaci; risotto allo zafferano; panettone e pandoro con crema chantilly.

I vini in tavola: Prosecco Doc Cuvée (Astoria Lounge); Sauvignon Basarico Adriano Marco e Vittorio Doc; Chianti Buccia Nera 2019 (Guaniente).

Commenti: Riunione conviviale degli auguri, formato buffet-cocktail. Hanno partecipato con entusiasmo 63 tra Accademici e ospiti. Grande convivialità e splendida atmosfera natalizia grazie anche al coro della Kodaly Academy of Music di Singapore che ha cantato i tanto cari Christmas Carols. La Simposiarca Giuseppina Pravato e lo chef sono

stati inappuntabili nell'organizzare questo evento che chiude in bellezza l'anno. Eccellenti i *beef sfilacci*. Molto apprezzati i cannelloni e il risotto. Ha chiuso un profumato panettone di cinque kg affettato, a vista, dallo chef e servito con crema chantilly.

TUNISIA

TUNISI
22 gennaio 2023

Ristorante "La Spigola" di Ali Boughattas - Société El Machoua. ●52 Avenue Franklin Roosevelt, La Goulette, Tunisi; ☎0021/671738345, cell. 0021671739650 - 99954660; kammoun.mounir@yahoo.fr, www.facebook.com/Restaurant.La.Spigola; coperti 500+100 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie Ramadan; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: ricco mosaico d'antipasti vegetariani; gran piatto assortito di frutti di mare; spigola selvaggia del golfo di Tunisi in crosta di sale, insalata piccante tunisina, *mechouia* (verdure grigliate, pomodori, peperoni, cipolle, aglio e melanzane); sorbetto al limone; frutta di stagione.

I vini in tavola: Jour et Nuit blanc (Ceptunes Mornag - Tunisia).

Commenti: La Simposiarca Marysa Impellizzeri ha presentato il ristorante ubicato a La Goulette, piccola cittadina portuale che ospitava, un tempo, una cospicua comunità italiana, tra cui l'attrice Claudia Cardinale, e che ha dato origine al quartiere ancor oggi denominato Piccola Sicilia. Il Delegato Luigi Collu ha rivolto parole di caloroso benvenuto sia a S.E. l'Ambasciatore d'Italia Fabrizio Saggio, accogliendolo nella Delegazione quale Accademico onorario, sia al neofita Accademico Aldo Cois. L'ambiente semplice e accogliente ha fatto da sfondo a una piacevolissima convivialità. Unanime il giudizio eccellente sul menu marinaro, sul servizio attento e cortese, e sull'abbinamento del vino.





35 anni di Accademia

Apuana	Gioacchino Cancemi ● Gino Mazzi
Ascoli	Piceno Sergio Sadotti
Barcellona	Manuel Duran
Bologna	Alessandro Marcheselli
Bologna dei Bentivoglio	Giacomo Marlat
Cagliari Castello	Rosy Sgaravatti Zuliani
Colonia	Claus Pischel
Cortina d'Ampezzo	Gian Maria Amatori ● Blandina Menardi ● Renato Pesavento
Fermo	Stefano Jacovacci
Firenze	Andrea Cassetti ● Gian Luca Pinto
Formia-Gaeta	Giuseppe Orlandi
L'Aquila	Fabrizio Foglietti ● Francesco Petitto
Manduria	Arcangelo Gabriele Liguori
Mantova	Roberto Bertazzoni
Messina	Gina Carleo ● Francesco Trimarchi
Milano	Paola Lalatta Citterio
Milano Duomo	Giorgio Colli ● Anna Mattioli Galimberti

Modena	Luigi Jaselli
Napoli	Myriam Cimino Fonti ● Alfredo Diana
Pavia	Gaetano Nocca
Pisa	Tommaso Malorgio
Ragusa	Carlo Giummarra
Rio de Janeiro	Fernanda Maranesi
Roma	Maria Attilia Fabbri Dall'Oglio ● Giuseppe Manica
Roma Aurelia	Nicola Delli Santi
Roma Castelli	Bruno Cesaroni
Salerno	Roberto De Rubertis
Repubblica di San Marino	Italo Capicchioni
Sassari Silki	Umberto Cabras
Stoccolma	Jole Björling ● Giovanni Gozzo
Torino	Jean Claude Passerin d'Entreves
Udine	Renzo Mattioni
Viterbo	Fabio Ludovisi



40 anni di Accademia

Asti	Donatella Clinanti
Bologna	Mario Stefanelli
Borgo Val di Taro	Giovanni Spartà
Cortina d'Ampezzo	Luigino Grasselli
Cremona	Stefano Galli
Den Haag-Scheveningen	Alessandro Argentini
Firenze	Mauro Piattoli
Foligno	Giovanni Picuti
La Spezia	Francesco Paolo Barbanente
L'Aquila	Franco Leone

Lodi	Angelo Biasini
Milano	Daniele Benedini
Napoli	Amelia Cortese Ardias
Rimini	Giuliano Ioni ● Fernando Santucci
Riviera dei Fiori	Marco Re
Riviera Veronese del Garda	Stefano Cesari ● Fernando Chiampan
Terni	Alessandro Carli ● Mario Guerra
Vienna	Franco Benussi



50 anni di Accademia

Bologna dei Bentivoglio	Marco Nascè
--------------------------------	-------------

Padova	Giorgio Dal Pian
---------------	------------------



NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

 **Alessandria**
Maria Antonietta Vassallo

 **Biella**
Massimo Tosetti

 **Cuneo-Saluzzo**
Edgardo Sisto

LIGURIA

 **La Spezia**
Claudio Boccalatte ● Marta Venturino

VENETO

 **Padova**
Emanuele Carlotto ● Ferdinando Stimamiglio

EMILIA ROMAGNA

 **Lugo di Romagna**
Roberta Dalmaschio

TOSCANA

 **Elba**
Errico Serra

 **Livorno**
Raffaele De Rosa ● Marco Mazzoncini

 **Valdarno Fiorentino**
Anna Matteuzzi

MARCHE

 **Pesaro-Urbino**
Girolamo Mulazzani

UMBRIA

 **Perugia**
Lucio Grimaldino ● Elvira Lussana

LAZIO

 **Roma Nomentana**
Alice Lupi

ABRUZZO

 **Teramo**
Ezio Angelini ● Loredana Di Giampaolo

PUGLIA

 **Brindisi**
Maria Guadalupi

SICILIA

 **Agrigento**
Rosalinda Dispinzeri

 **Messina**
Luciana Caminiti ● Patrizia Cordaro ●
Marina Maugeri ● Francesco Pizzimenti ●
Giovanni Randazzo

 **Sciaccia**
Michele Bentivegna ●
Anna Rita Segreto ● Rosalba Zito

FRANCIA

 **Lilla**
Isabelle Koch

 **Parigi Montparnasse**
Flavia Buzzetta ● Moise Le Moullec ●
Valerie Le Moullec

GIAPPONE

 **Osaka e Kansai**
Tomonobu Sugihara

LIBANO

 **Beirut**
Diab Wajdi

ROMANIA

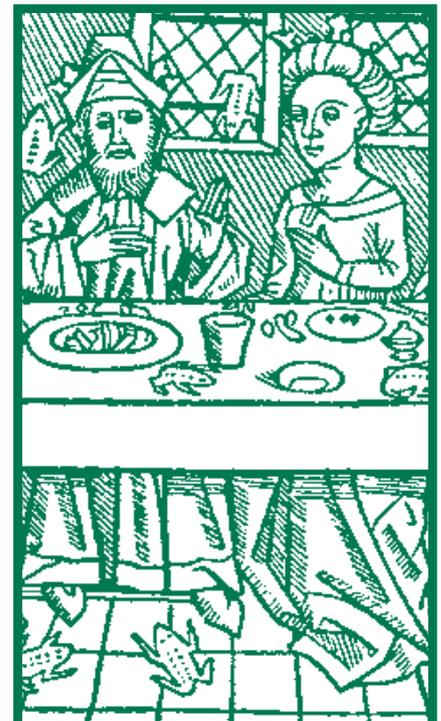
 **Bucarest**
Micaela Soldini

TUNISIA

 **Tunisi**
Luciano Benegiamo ● Dorotea Carocci ●
Benedetto Desogus ● Giordano Senesi

UNGHERIA

 **Budapest**
Accademico onorario: Manuel Jacoangeli



TRASFERIMENTI

EMILIA ROMAGNA

 **Modena**
Luigi Jaselli (da Maremma-Grosseto)

VARIAZIONE INCARICHI

PIEMONTE

 **Alessandria**
Delegato: Matteo Pastorino
Vice Delegati: Adriano Benzi ●
Giorgio Borsino
Segretario: Pio Carlo Bavastro
Tesoriere: Carlo Luciano Bajardi
Consulitore: Giovanni Costa

 **Pinerolo**
Consulitore: Ilario Manfredini

VENETO

 **Cortina d'Ampezzo**
Consulitore: Paola Franco

EMILIA ROMAGNA

 **Forlì**
Consulitore: Luigi Lamacchia

MARCHE

 **Ascoli Piceno**
Consulitore: Giuseppe Mastrogiovanni

LAZIO

 **Roma Aurelia**
Vice Delegato-Tesoriere:
Gianluca Germani
Segretario: Tommaso Cocchi
Consultori:
Raffaella Della Fortuna Lico ●
Giovanni Di Sorte ● Giulia Filippetti ●
Paolo Loschiavo ● Carmelo Monteforte

FRANCIA

 **Parigi Montparnasse**
Segretario: Liva-Francoise Tavakoli

STATI UNITI D'AMERICA

 **Atlanta**
Delegato: Sofia Giussani
Vice Delegato: Linda Leigh Brock
Consulitore: Jonathan Marigliano
Segretario: Paolo Palombo
Tesoriere: Michael Nelson

NON SONO PIÙ TRA NOI

LOMBARDIA

 **Milano**
Giorgio Rossi Polvara

 **Milano Duomo**
Pierantonio Tassini

UMBRIA

 **Orvieto**
Giovanni Saggio

LAZIO

 **Roma Aurelia**
Azzo Zanghieri

 **Roma Olgiata Sabazia-Cassia**
Silvio Gattamelata

SICILIA

 **Palermo**
Antonino Saporito

STATI UNITI D'AMERICA

 **New York**
John Cassara

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga, Ilenia Callegaro, Marina Palena

DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Gerardo Landolfo, Delegato di San Paolo

"Oriundi - Histórias e Receitas da Cozinha Ítalo-Brasileira de São Paulo"
di J.A. Dias Lopez
(San Paolo: Editora Ciranda Cultural, 2022)

Cinzia Militello di Castagna, Delegata di Caltanissetta

"La scienza delle spezie. Scopri nuovi modi di utilizzarle e rivoluziona la tua cucina"
di Stuart Farrimond (Milano: Gribaudo, 2021)
"Le verdure dimenticate. Conoscere e cucinare ortaggi antichi, insoliti e curiosi"
di Morello Pecchioli (Milano: Gribaudo, 2022)

Antonella Rollo, Accademica di Ragusa

"Il grande manuale del finger food. Per ricevere al meglio"
di Mélanie Dupuis (Milano: L'ippocampo, 2021)



FOCUS

see page 3

THE HISTORY OF ITALIAN CUISINE IN COMICS TRANSLATED INTO 8 LANGUAGES

A message to the world in the year of our seventieth anniversary.

by Paolo Petroni
President of the Academy

This issue of *Civiltà della Tavola* displays, on its inside cover, a delightful image of the book *History of Italian Cuisine in Comics* translated into 8 languages: English, French, German, Spanish, Portuguese, Chinese, Japanese and Arabic. In its own right, this photo of the translated covers **bears witness to this book's success**. Support from the Italian Foreign Ministry (MAECI) has been crucial to the completion of this complex translation project, rendered particularly difficult both by the characters' use of language and the limits imposed by predetermined speech bubbles and text boxes. Thanks to this lengthy, painstaking task, we were finally able to publish this work, which will now be available worldwide. **Several hundred copies of the English version have been printed** for distribution in the Anglosphere; **the other translations will be available in e-book format**. We will soon provide simple instructions to read the book using a smart phone, tablet or PC. Through the Foreign Ministry, it **will also be available in all our Embassies, Consulates and Italian Cultural Institutes** and other cultural organisations.

tool this book is for bringing youngsters closer to our country's culture and history. With support and patronage from its municipality, one of our Delegations launched a truly inspired initiative: all its fifth-year primary school pupils were given the book and produced illustrated research projects on local culinary traditions and simple historical topics, aided by their teachers. Over 100 attentive and evidently interested pupils attended the book's presentation and correctly answered the many questions that followed, themselves posing many intelligent and relevant queries.

Academicians invite young people to learn about our roots

A tool to bring young people closer to our country's culture and history

This touching experience demonstrates that even at a young age, Italian culinary history can spark strong interest and exert a decisive influence during one's formative years. Of course, these classes included several pupils from other countries, who gained insight about Italian family life by means other than traditional teaching subjects.

This example should encourage all Academicians to teach their children and grandchildren about our history and roots through the cartoons in this book: an excellent start for the Academicians of tomorrow.

Paolo Petroni

This, too, is a way to celebrate our 70th anniversary!
I recently had the chance to witness what an extraordinary





CLIMATE CHANGE

See page 4

Climate change spurs evolution, but if it is too rapid, some species cannot evolve quickly enough and risk extinction, with knock-on effects for other species' diet and health. According to Caltagirone Academicians Gianfranco Venora and Stefano Viola, working towards agriculture on a manageable scale is the key to a future which protects the environment and basic rights. We must conceptualise and implement a circular model which acknowledges the interconnectedness of the system's various components: humans, other animals, plants and the habitat.

KITCHEN FLAVOURS IN THE WORKS OF ITALO CALVINO

See page 6

Italo Calvino, the centenary of whose birth is this year, is an inexhaustible source of literary pleasures which often touch upon culinary curiosities. According to Calvino, to know a person thoroughly, one should observe where they prepare food, which, he emphasises, is a "mental, aesthetic and symbolic" treasure.

TABLE ETIQUETTE

See page 8

Gourmet gatherings featuring favourite 'foodie' delicacies once again inspire the question: "Eat to live, or live to eat?" Antonio Ravidà, Honorary Delegate for Palermo Mondello, provides advice on respectful table etiquette whose prohibitions vastly outweigh its concessions.

BERGAMO AND BRESCIA: ITALIAN CULTURAL CAPITALS FOR 2023

See page 9

Lucio Piombi, Honorary Delegate for Bergamo, describes traditional culinary culture in that city, whose food and landscape are inextricably linked. Besides its famous casoncelli stuffed pasta, the city produces many noted cheeses, the best-known and most widespread being taleggio, while strachitunt is the most recent and celebrated.

MARIO SOLDATI: PIEDMONTESE AND WORLD CITIZEN

See page 10

In his television programme "Through the Po Valley in search of genuine food", he painstakingly documented the traces of a threatened gastronomic past using multimedia (literary and televised) narration to preserve a record of it for the future.

CAPPELLETTI FROM UMBRIA: 'UGLY BUT GOOD'

See page 12

The cappelletti pasta known as brutti ma buoni ('ugly but good'), a year-round staple in the Umbrian foothills, is a borrowing from the cuisine of Emilia-Romagna. In Umbria more than elsewhere, each family follows its own tradition regarding times and methods of preparation as well as ingredients, which include capon, ham, lean pork and veal, grated cheese, nutmeg and lemon zest. The name *cappelletti*, describing their shape, means 'little hats'.

VASTEDDA: A PDO CHEESE FROM THE BELICE VALLEY

See page 14

The Belice Valley has a very long tradition of producing sheep's cheeses, among which *vastedda* has distinguished itself, obtaining PDO recognition as an expression of ancient Sicilian cheese-making traditions and a piece of historic and cultural heritage worth protecting. It is a stretched-curd

cheese from the milk of sheep belonging to the Valle del Belice breed, pastured or fed with fresh forage. It has a pleasantly sweet flavour and must be eaten fresh.

TRIFE: HUMBLE BUT FLAVOURSOME

See page 16

One dish has united Italy more than any other: tripe, found in every region from North to South. Thanks to its low cost, adaptability to any condiment, pleasant flavour and protein content, it has satisfied millions of hungry Italian families and is now being revisited and served even in 'starred' restaurants.

FAT-FREE FRIERS: A LOT OF HOT AIR

See page 18

Despite their name, these appliances do not fry at all, as without fats we can neither fry nor even remotely approximate its results. These machines are nevertheless not useless; indeed, their name could be cramping their style, preventing their appreciation for what they are: small, very powerful convection ovens which reduce cooking times by 20%.

WHICH CAME FIRST: RAVIOLI OR TORTELLI?

See page 21

Are *tortelli* and *ravioli* the same thing? Which is the firstborn? Their differences have been somewhat blurred by time. Imola Delegate Antonio Gaddoni tries to shed light on the matter. In the Middle Ages or even the Renaissance, the difference was clear: a *raviolo* (singular) was the filling for a *tortello*, which was the outer shell.

THE METAVERSE IN THE KITCHEN

See page 22

In the virtual metaverse, our avatars can visit a restaurant and observe how food



is prepared, but never taste it. Many companies and even some chefs have shown interest in this new interaction method and its potentialities, and are already cautiously testing it: for instance, enhancing taste perception by allowing users to taste real food in that unreal dimension.

SPICY HEAT

See page 24

Many of us may have noticed that in warm countries, food is often spicy. Is it a mere coincidence, a strategy to counteract pathogens, a method of making humble foods more interesting, or something else? Today socioeconomic and especially taste-related factors are generally considered the main reasons for extensive use of local, and therefore affordable, spices in hot countries.

AN APPLE A DAY...

See page 26

This universal fruit confers many health benefits. It refreshes, detoxifies, favours digestion and is a diuretic. It is also a veritable 'energy bomb', excellent as a snack or in low-calorie diets. It also whitens and cleans teeth, because of the malic acid in its pulp and the 'flossing' action of its peel.

SNAILS: NOT ALWAYS A HUMBLE FOOD

See page 28

Terrestrial snails were among our ancestors' most frequently consumed foods ever

since the Stone Age. In the early decades of the 19th century they gained an exalted position in French cuisine. Today they are widespread in every cuisine and are greatly appreciated, especially in France and Italy, in guises both humble - stewed in tomato and onion, for instance - and refined, such as the French bourguignonne.

THE SLEEPING MUSHROOM

See page 30

Inhabiting the transition between winter and spring, the *marzuolo* (March mushroom: *Hygrophorus marzuolus*), also known as the 'sleeping mushroom', owes its name to its dormancy under the snow: when it melts, the mushroom spring up in forests. It is considered one of the best, most versatile edible mushrooms.

UMAMI: THE FIFTH FLAVOUR

See page 32

Historically, umami has had an increasingly important role in advanced societies and their culinary customs. Umami is crucial to us from birth: glutamate is present in high concentrations in human milk and has even been detected in amniotic fluid. This helps umami to become a familiar, 'friendly' flavour even before birth.

LUPINELLA HONEY

See page 34

The little-known honey from *lupinella* or common sainfoin (*Onobrychis viciifolia*) is

particularly notable for its delicacy, and is in increasing demand. Ideal for sweetening without otherwise altering flavour, it is excellent as a contrast with strong-flavoured cheeses and a counterpoint for their pungency.

MINDFUL EATING

See page 36

"How can we more mindfully, attentively taste the same dish without ordering it multiple times?" asks Genoa Academician Giorgio Minestrini. The answer is simple: eating in a more leisurely manner, concentrating on our five senses to discover how they perceive the food, is a joyful habit that will increase our awareness.

NEW FOOD SAFETY REGULATIONS

See page 38

New regulations which commenced on the 1st of January limit the permissible amounts of certain synthetic substances which accumulate in food and packaging. They aim to provide a high standard of health protection, since the most serious effects of such contaminants involve the immune system.

LISTERIA INFECTION SURGE

See page 39

Fourteen tonnes of certifiably unsafe food were recently confiscated by the Carabinieri (Italian gendarmes) from 335 sources following a nationwide search ordered by the Ministry of Health after a rise in listeriosis cases. Restaurants and their equipment sustained particularly thorough checks.

*Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti*